



• VILLA CASTIGLIONE •

# GLI ANTIPASTI ALLA CARTA

## À LA CARTE APPETIZERS

I prezzi riflettono la qualità dei prodotti DOP/IGP e l'andamento del mercato 2026.

*Prices reflect the quality of DOP/IGP products and the 2026 market trends.*

- Selezione di formaggi dello Chef accompagnata da mostarde – \*7

*Chef's selection of cheeses served with fruit mustards*

- Battuta al coltello (Scottona locale)

*Hand-cut beef tartare (local Scottona beef)*

- Lardo di Colonnata, Pomodoro fresco e Fegatini – \*1

*Colonnata lard, fresh tomato and chicken liver pâté*

- Caprese con mozzarella campana – \*7/12

*Caprese with buffalo mozzarella from Campania*

- Carpaccio di carne salada con scaglie di ricotta salata –\*7/12

*Carne salada carpaccio with salted ricotta flakes*

- Selezione di salumi e formaggi locali del territorio – \*7/12

*Selection of local cured meats and cheeses*

IL NOSTRO CONSIGLIO: "ANTIPASTO VILLA CASTIGLIONE"

OUR RECOMMENDATION: "VILLA CASTIGLIONE APPETIZER"

*Una selezione completa di tutte le voci sopra elencate (esclusa la Selezione Formaggi Premium), servita convivialmente al centro della tavola.*

*"A complete selection of all the items listed above (excluding the premium cheese selection), served in the center of the table to share."*

---

# I PRIMI PIATTI DEL CONVENTO

## FIRST COURSES – “FROM THE CONVENT”

- Spaghetto al pomodoro fresco e basilico – \*1/9/12

*Spaghetti with fresh tomato and basil*

- Paccheri ai pomodorini e guanciale croccante – \*1/12

*Paccheri with cherry tomatoes and crispy guanciale*

- Eliche con pecorino, zafferano italiano e guanciale – \*1/7

*Eliche pasta with pecorino cheese, Italian saffron and guanciale*

- Pappardelle artigianali al ragù di cinghiale – \*1/3/9/12

*Homemade pappardelle with wild boar ragù*

- Tortello di patate con granella di pistacchio – \*1/3/7/8/12

*Potato tortello with pistachio crumble*

---

# I SECONDI ALLA BRACE E DELLA LUNGA COTTURA

## GRILLED AND SLOW-COOKED MAIN COURSES

- Peposo dell'Impruneta: Carne di manzo a lenta cottura (8 ore) nel vino rosso e grani di pepe nero – \*12

*Peposo from Impruneta: slow-cooked beef (8 hours) in red wine and black peppercorns*

- La "Bistecchina di Francesco": Vitella fritta dorata – \*1/3

*“Francesco’s cutlet”: golden fried veal*

- Vitello Tonnato dello Chef – \*3/4

*Chef’s Vitello Tonnato*

- Tagliata di manzo con scaglie di Pecorino Toscano stagionato – \*7  
*Sliced beef steak with aged Tuscan pecorino flakes*
  - Bistecca alla Fiorentina (Scottona locale)  
*Florentine steak (local Scottona beef)*
  - Bistecca nel Filetto (Taglio superiore)  
*Beef fillet steak (premium cut)*
  - Parmigiana di melanzane alla fiorentina – \*1/3/7/12  
*Florentine-style eggplant parmigiana*
- 

## I CONTORNI

### *SIDE DISHES*

- Patate arrosto con buccia – \*12  
*Roasted potatoes with skin*
  - Pomodoro gratinato – \*1/12  
*Gratin tomatoes*
  - Patatine fritte – \*12  
*French fries*
  - Spinaci al burro o al limone – \*7  
*Spinach with butter or lemon*
  - Verdure grigliate di stagione – \*12  
*Grilled seasonal vegetables*
  - Insalata mista fresca  
*Fresh mixed salad*
-

## MENU EXTRA E BABY

### EXTRA & BABY MENU

- Pacchero fresco con verdure di stagione (Opzione Vegana) – \*1/12

*Fresh pacchero with seasonal vegetables (vegan option)*

### Menu Baby:

- Penne al ragù/pomodoro – \*1/9/12

*Penne with ragù or tomato sauce*

- Cotoletta/Nuggets con patatine fritte – \*1/3

*Cutlet or nuggets with French fries*

- Hamburger con patatine fritte – \*1/7

*Hamburger with French fries*

---

## I DOLCI

- Cheesecake ai frutti di bosco o cioccolato – \*1/7

*Cheesecake with berries or chocolate*

- Millefoglie con crema chantilly – \*1/7

*Millefoglie with Chantilly cream*

- Semifreddo al pistacchio con ganache al pistacchio – \*3/7/8

*Pistachio semifreddo with pistachio ganache*

- Panna cotta (vari gusti) – \*7

*Panna cotta (various flavors)*

- Tiramisù artigianale – \*1/3/7

*Homemade tiramisù*

- Cantucci e Vinsanto toscano – \*1/3/7/8