

• VILLA CASTIGLIONE •

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

- *Selezione di formaggi accompagnata da mostarde – *7/8*
Selection of cheeses served with fruit mustards
- *Battuta al coltello (Scottona locale) – *4*
Hand-cut beef tartare (local Scottona beef)
- *Crostini Lardo di Colonnata, Pomodoro fresco e Fegatini –*1/12/7*
Crostini 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 –*7/12/8*
Selection of local cured meats and cheeses

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Spaghetti 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**

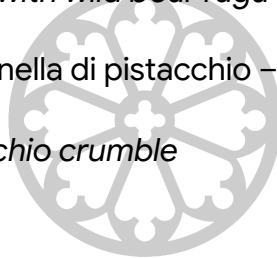
Eliche pasta with pecorino cheese, Italian saffron and guanciale

- 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



• VILLA CASTIGLIONE •

I NOSTRI SECONDI

OUR 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

- Bistecchina frita: Vitella frita dorata ***1/3**

Fried cutlet: Golden fried veal

- Vitello Tonnato – ***3/4/10/9**

- 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



• VILLA CASTIGLIONE •

I CONTORNI

SIDE DISHES

- Patate arrosto con buccia – *12

Roasted potatoes with skin

- Pomodoro gratinato – *1/12/7

Gratin tomatoes

- Patatine fritte – *12

French fries

- Spinaci al burro o al limone – *7

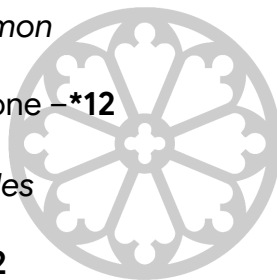
Spinach with butter or lemon

- Verdure grigliate di stagione – *12

Grilled seasonal vegetables

- Insalata mista fresca – *12

Fresh mixed salad



• VILLA CASTIGLIONE •

MENU EXTRA E BABY

EXTRA & BABY MENU

- Pacchero fresco con verdure di stagione (Opzione Vegana) – ***1/12/9**

Fresh pacchero with seasonal vegetables (vegan option)

Menu Baby:

- Penne al ragù/pomodoro – ***1/9/12**

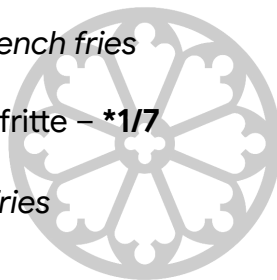
Penne with ragù or tomato sauce

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

Cutlet or nuggets with French fries

- Hamburger con patatine fritte – ***1/7**

Hamburger with French fries



• VILLA CASTIGLIONE •

I DOLCI

- Cheesecake ai frutti di bosco o cioccolato –*1/7/3

Cheesecake with berries or chocolate

- Tenerina al cioccolato con gelato alla vaniglia –*1/3/7

Chocolate Tenerina cake with vanilla ice cream

- Semifreddo al pistacchio/ nutella con ganache al pistacchio – *3/7/8/6

Pistachio semifreddo with pistachio/ nutella ganache

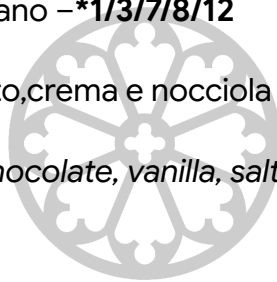
- Crème brûlée –*3/7

- Tiramisù artigianale – *1/3/7

- Cantucci e Vinsanto toscano –*1/3/7/8/12

- Gelato (fragola,cioccolato,crema e nocciola salata senza lattosio) –*3/7

Ice cream (strawberry, chocolate, vanilla, salted hazelnut – lactose-free)



• VILLA CASTIGLIONE •