

PRANZO PASQUA 2026

ANTIPASTI / STARTERS

Uova sode con salsa tartara (3-12)
Hard-boiled eggs with tartar sauce (3-12)

Agnello fritto (1)
Fried lamb (1)

Gran tagliere del Leccino (1-7-8-9-12)
Selezione di salumi (Azienda Agricola "Le Querciolaie") e formaggi con confetture e bruschette
Selection of local cold cuts and cheeses with jams and bruschetta

Fave locali e pecorino di Manciano (7)
Local broad beans with Manciano pecorino cheese (7)

PRIMI / FIRST COURSE

Risotto alle erbe, carciofi locali e cacione (Az. Agricola "Rustici") (7)
Risotto with herbs, local artichokes and cacione cheese (7)

Tortello al ragù (1-9)
Tortello with ragù meat sauce (1-9)

SECONDI / SECOND COURSE

Braciola di maiale ripiena di uova, castagne, salsiccia e pinoli con patate al forno (3-8-12)
Pork chop stuffed with eggs, chestnuts, sausage and pine nuts with baked potatoes (3-8-12)

DOLCI / *DESSERTS*

Pastiera napoletana (1-3-7-12)

Neapolitan traditional Pastiera (1-3-7-12)

Cantucci Toscani e vin santo (1-3-7-8-12)

Traditional Tuscan Cantucci biscuits and Vin Santo (1-3-7-8-12)

Vino (Azienda Santa Lucia – *Sangiovese, Ciliegiole, Ansonica, Vionier, Morellino*), acqua e caffè inclusi

€ 60,00 a persona

MENU BAMBINI / *KID'S MENU*

Tortello al ragù (1-9)

Tortello with ragù meat sauce (1-9)

Cotoletta e patate fritte (1)

Cutlet with French fries (1)

€ 25,00 a persona

ALLERGENI / ALLERGENS

1) CEREALI 2) CROSTACEI 3) UOVA 4) PESCE 5) ARACHIDI 6) SOIA 7) LATTE (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO 9) SEDANO 10) SENAPE 11) SEMI DI SESAMO
12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13) LUPINI 14) MOLLUSCHI

1) CEREALS 2) CRUSTACEANS 3) EGGS 4) FISH 5) LUPIN 6) SOIA 7) MILK dairy product included 8) NUTS 9) CELERY 10) MUSTARD 11) SESAM SEEDS 12) SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES 13) LUPIN 14) MOLLUSCS