



CENE AZIENDALI

Festeggia con noi



La Casavecchia

AGRITURISMO
LA CASAVECCHIA

@DICEMBRE2025



MENU FISSO

4 portate

ANTIPASTO

Antipasto della casa, affettati misti di Fattoria e formaggi Toscani, crostino nero fatto in casa e verdure in agrodolce.

PRIMI

Bis di Tagliatelle fatte in casa con sugo di cinghiale del Ponte agli Stolti.

Ravioli di pecorino di Pienza serviti con pesto di cavolo nero e rigatino croccante.

SECONDO

Arrosto girato, coniglio, scamerita, pollo, salsiccia e fegatelli fatti in casa patate arrosto e insalata mista.

DOLCE

Zuccotto di Natale servito con crema al mascarpone.

Aperitivo di Benvenuto e bevande incluse
40 euro a persona

@MENU VEGETARIANO E/O
VEGANO DISPONIBILE

MENU FISSO

4 portate

ANTIPASTO

Selezione di antipasti:

Ribollita Toscana, flan di broccoli con crema di pecorino, tonno del chianti e crostini misti di stagione.

PRIMI

Ravioli di Patate con crema di pecorino e funghi porcini.

SECONDO

Arrosto misto: Anatra in Porchetta, Rostinciana, Salsicce alla griglia e arista alla Fiorentina.
Patate arrosto e verdure Invernali.

DOLCE

Cheesecake ai Cantucci di Prato e Vin Santo.

Aperitivo di Benvenuto e bevande incluse
50 euro a persona

@MENU VEGETARIANO E/O
VEGANO DISPONIBILE

MENU FISSO

4 portate

ANTIPASTO

Tartare di manzo Classica, con pane caldo e burro fatto in casa.

PRIMI

Lasagna fatta in casa di zucca gialla della Maremma e salsiccia di Rimaggio.

Mezze maniche Cuor di Maremma al sugo Bianco di Chianina.

SECONDO

Assaggio di:

Bistecca alla Fiorentina cotta alla brace di olivo.

Faraona Ripiena cotta al forno servita con salsa propria.

Patate al forno e verdure invernali.

DOLCE

Zuppa Inglese fatta in casa.

Aperitivo di Benvenuto e bevande incluse
60 euro a persona

@MENU VEGETARIANO E/O
VEGANO DISPONIBILE



CHRISTMAS *Dinner*

NOTE IMPORTANTI

I menu sono validi solo nel mese di Dicembre per eventi, cene aziendali e gruppi superiori alle 15 persone.

Menu vegani, vegetariani, allergie, intolleranze dovranno essere comunicate con preavviso.

BEVANDE INCLUSE:

Aperitivo di benvenuto (prosecco della casa accompagnato da olive e patatine)
acqua, vino rosso o bianco della casa 1 bottiglia ogni 2 persone, caffè, amari e digestivi.

POSSIBILI EXTRA

Aperitivo con Gin tonic, Aperol spritz, Negroni
+5 euro a persona.

Spumante dolce e metodo classico servito con il dolce +16 euro a bottiglia.

Chianti classico Carpineto + 26.00 euro a bottiglia.

Pagamento con Amex disponibile

Possibilità di Fattura

Possibilità di Esclusiva della struttura.

@MENU VEGETARIANO E/O
VEGANO DISPONIBILE