



Ristorante la Casavecchia

fra gusto e tradizione

I nostri piatti si ispirano alla tradizione toscana, con antiche ricette tramandate fino ai giorni nostri. Tutte le nostre specialità prevedono un'attenta preparazione eseguita con materie prime di prima scelta, molte delle quali fatte in casa dalle sapienti mani dei nostri cuochi.

Il nostro menù

Antipasti

Prosciutto del Pratomagno - 11

Prosciutto dell'azienda Grati, tagliato a coltello ed accompagnato da fettunta con olio EVO di nostra produzione

Tonno di maiale del Chianti - 10

Servito con pane caldo toscano su letto di lattuga, cipolla rossa e capperi

Antipasto di verdure - 12

Soufflè di broccoli su fonduta di pecorino, crostino di funghi porcini, crostino di cipolle del Chianti, polpette vegetariane con quinoa e riso nero, pinzimonio di verdure fresche ed hummus, ribollita toscana

Tagliere Casavecchia - 18 *raccomandato per due persone*

Prosciutto pepatello, salame Valtiberino, Sbriciolona del Chianti, rigatino di Rimaggio, pecorino fresco dolce seggiano e pecorino stagionato in grotta accompagnato da marmellata di peperoncino Casa Billi, verdure in agrodolce, crostino nero classico toscano

Primi

Maltagliati al sugo di Celle - 15

Invenzione dello chef: sugo fatto con macinato di bistecca disossata e macinato di rostinciana

"Gnudi" al forno - 12

Fatti a mano con ricotta e spinaci biologici, gratinati al forno con pomodoro e Grana

Tagliatelle al cinghiale - 14,50

Fatte a mano e servite con sugo di cinghiale del Ponte agli Stolti

Ravioli con pesto di cavolo nero - 13

Con ripieno al formaggio pecorino di Pienza, serviti con pesto di cavolo nero fatto in casa e rigatino toscano croccante
(su richiesta anche in versione vegetariana)

Nota: i prezzi sono intesi in euro



Secondi

Deposo dell'Impruneta - 16,00

Muscolo di manzo cotto in vino Chianti,
pepe nero ed aromi toscani

Grigliata mista di carne - 19

coscia di pollo disossata e
marinata con erbe toscane,
scamerita, rostinciana e
salsiccia di Rimaggio.

Tutto cotto alla brace di legno d'olivo

Bistecca alla fiorentina - 5,00 euro l'etto

Raccomandata per due persone

Di razza Limousine allevata in Italia e
cotta alla brace di legno d'olivo,
servita al sangue con salsa a parte

Braciole di cinghiale fritte - 15

Marinate tenere, impanate alla milanese

Coperto 1,50 euro

Contorni

Fagioli bianchi - 5

Con sale, pepe ed olio EVO

Datate al forno - 5

Con rosmarino ed olio EVO

Insalata mista - 5

Verdure di stagione - 5

Piatti speciali del giorno e vegetariani

La nostra cucina offre
svariate scelte in ambito vegetariano,
oltre ai piatti speciali del giorno
che variano di volta in volta

Dolci

Chiedere al personale di sala

Menù bambini

Disponibile anche un menù bambini, chiedere al personale per maggiori informazioni

*Nota bene: eventuali allergie e/o intolleranze alimentari
dovranno essere comunicate al personale prima di ordinare.*

Nota: i prezzi sono intesi in euro