



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

Tonno di maiale del Chianti - 10

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

Antipasto di verdure - 12

Sformatino di broccoli con fonduta di pecorino,
mozzarella di bufala della Maremma,
crostino di funghi porcini, crostino di pomodori
della Valdichiana, pappa al pomodoro,
verdure di stagione grigliate.

Tagliere Casavecchia - 18

raccomandato per due persone

Prosciutto Depatello, salame Valtiberino,
Sbriciolona Gonelli, rigatino di Rimaggio,
pecorino fresco dolce seggiano
e pecorino stagionato in grotta accompagnato da
marmellata Casa Billi, verdure in agrodolce,
crostino nero classico toscano.

Verdure ripiene di stagione - 10

Verdure di stagione con ripieno vegetariano,
gratinate al forno e servite con salsa alla carrettiera.

Primi

Maltagliati al sugo di Celle - 15

Pasta fresca con sugo rosso fatto in casa
di macinato di bistecca disossata
e rostinciana

"Gnudi" al forno - 13,5

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

Tagliatelle al cinghiale - 14,50

Fatte a mano, servite con sugo rosso di
cinghiale locale di Ponte agli Stolli

Spaghetti del Chianti - 13,50

Spaghetti all'uovo serviti con
salsa di porri, cipolla bianca, rigatino,
vino del Chianti e Grana.

**Antipasto e
primo speciale del giorno**
chiedere al personale di sala

Nota: i prezzi sono intesi in euro



Secondi

Lombatina di vitella - 20

Cotta alla griglia con olio di rosmarino e servita con rucola, grana e glassa di aceto.

Grigliata mista di carne - 19

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

Bracioline di cinghiale fritte - 15

Tenere di marinatura, impanate alla milanese

Bistecca alla fiorentina - 5 euro l'etto - a partire da 1,3 kg con filetto -

Vitellone di razza Limousine, cotta alla griglia e servita con riduzione di Chianti.

Bistecca di scottona - 5,50 euro l'etto - a partire da 700 grammi senza filetto -

Razza scottona Charolaise, cotta alla griglia e servita con lardo al rosmarino.

**Secondo del giorno
e piatto vegetariano del giorno**
chiedere al personale di sala

Nota: la carne alla griglia viene cotta alla brace di legno di olivo.
Per le bistecche si consiglia la cottura al sangue.

Menù bambini

Disponibili anche pietanze porzione bambino, chiedere al personale di sala per maggiori informazioni

*La nostra cucina offre diverse scelte vegetariane.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.*

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

Nota: i prezzi sono intesi in euro

Contorni

Fagioli bianchi, sale, pepe ed olio EVO - 5

Rucola, pomodorini della Valdichiana
e Grana a scaglie - 5

Insalata mista - 5

Datate al forno con aglio,
rosmarino ed olio EVO - 5

Verdure di stagione - 5

Dolci

(chiedere al personale)

Coperto: 1,50 euro