

## ANTIPASTI

Agliata di cannellini con gamberi, rucola, bottarga di muggine e olive nere  
*“Cannellini” beans with garlic, prawns, rocket, dried eggs mullet and black olives*  
22

Filetto di melanzane, mozzarella di bufala, acciughe e pomodoro  
*Eggplant filet, mozzarella cheese, anchovies and tomato*  
18

Crudo di ricciola, cipollotto in canna, sedano e lime  
*Raw amberjack, spring onion, celery and lime*  
21

Sandwich di manzo al tartufo nero, uova di quaglia, capperi e radicchietti di campo  
*Raw beef sandwich with black truffle, quail egg, capers and red chicory*  
24

Carpaccio tiepido di cervo, ortaggi alla menta e mela verde  
*Lukewarm venison “carpaccio”, vegetables with mint and green apple*  
23

Panzanella toscana, carciofi e insalata di pecorino  
*Tuscan “panzanella”, artichokes and pecorino cheese*  
16

## PRIMI

Spaghetti al pomodoro, caprino e buccia di limone  
*Spaghetti with tomato sauce, goat cheese and lemon peel*  
15

Risotto con carciofi, burrida di seppie e noci  
*Risotto with artichokes, “Burrida” with cuttlefish and walnut*  
18

Cannellone con mozzarella, lattughino, capesante e zucchine  
*Cannellone pasta with mozzarella cheese, lettuce, scallops and zucchini*  
19

Tonnarelli di polenta con ragù di coniglio, funghi e maggiorana  
*Polenta tonnarelli pasta with rabbit ragout, mushrooms and marjoram*  
18

Minestra tiepida di pasta e patate, gota di suino e tartufo nero  
*Lukewarm pasta and potatoes soup, cheek lard and black truffle*  
21

Pici con cipollotto e pecorino, pane all’acciuga e peperoncino  
*Pici pasta with spring onion and pecorino cheese, bread flavored with anchovies and chilli*  
16

## SECONDI

Tegame di polpo e calamari  
Pappa al pomodoro e provola  
*Seared octopus and calamari*  
*“Pappa al pomodoro” and smoked mozzarella cheese*  
24

Filetto di rombo alla Vernaccia  
Patate, olive nere e finocchi  
*Turbot filet with Vernaccia wine*  
*Potatoes, black olives and fennel*  
27

La bistecca Fiorentina  
Grill di ortaggi gratinati, bieta all’aglio e zabaione al dragoncello  
*“La Fiorentina” steak*  
*Grilled vegetables gratin, Swiss chard with garlic and tarragon sabayon*  
80/kg

Costoletta e mignon di agnello alla salvia  
Gnocchi di patate e porcini  
*Rack and mignon of lamb with sage*  
*Dumplings potatoes and porcini mushrooms*  
30

Tamburello di vitello “Café de Paris”  
Fagiolini verdi e misticanza cotta  
*Veal filet “Café de Paris”*  
*Green beans and sautéed salad*  
30

Anatra affumicata agli agrumi  
Indivia, sedano croccante e scarola all’acciuga  
*Smoked duck with citrus*  
*Endive, crispy celery and escarole with anchovies*  
26



CASTIGLIONI  
DEL BOSCO

## Campo del Drago

### Menu degustazione *Tasting menu*

Tonno zenzero e olive, risina di spello e rigatino  
*Tuna ginger and olives, "Spello risina" chickpeas and bacon*  
Castiglioni del Bosco Chardonnay 2012

Lombo di cervo al tartufo estivo, pere alla senape e patata al rosmarino  
*Venison loin with summer truffle, pear with mustard and rosemary potatoes*  
Rosso di Montalcino Castiglioni del Bosco 2011

Fondente di pecorino con fettuccine al ragout di anatra  
*Pecorino cheese fondue, fettuccine pasta with duck ragout*  
Brunello Castiglioni del Bosco 2008

Costoletta d'agnello al timo, fagiolini e bieta all'aglio  
*Rack of lamb with thyme, green beans and garlic scented Swiss chard*  
Prima Pietra Castiglioni del Bosco 2009

Il bosco...tartufo nero e timo  
*Il bosco...black truffle and thyme*  
San Michele, Occhio di Pernice 2008 Castiglioni del Bosco

90

Menu degustazione con abbinamento vini  
*Tasting menu with wine pairing*

140