

Horse d'oeuvre

Oeuf cuit à basse température avec tomate piment rouge et crumble au pecorino 14,00 €

Notre concombre courgette gaspacho pomme oignon et ail avec yaourt et fromage blanc
€ 16,00

Volaille Guinée laquée au Sangiovese et jambon avec Tomate chimichurri
€ 16,00

Charcuterie mixte avec croûtons au paté, coccoli et fromages € 15,00

Pates

Gnocchi de polenta, fondue de Burrata, bettes et amandes
€ 17,00

Spaghetti à l'oie et aux tomates séchées, chapelure et son foie
€ 17,00

Tortellino 2.0 € 16,00

« Pappardelle » au Sanglier et Lièvre avec cacao et graines de Citrouille
€ 15,00

Plat principal

Filet de Morue au lait, morue à la crème et peau frite € 22,00

Déclinaison de Lapin: cuisse avec fromage de chèvre, longe farcie de tomates séchées et pesto de roquette, côtes rôties à la crème de pomme et cannelle € 22,00

Ragoût de bœuf frit, échalotes au Trebbiano et ricotta
€ 20,00

Tranches de Bœuf à la sauce verte, fromage Caprifoglio et chou au citron
€ 23,00

Accompagnements 7,00 €

Divers légumes biologiques de notre jardin en fonction de la saison et de l'inspiration

Salade De Notre Jardin
Pommes de terre rôties

Notre sélection de fromages toscans avec du miel et des confitures

Trois € 10,00

Six € 14,00

De notre grill (servi avec des pommes de terre rôties)

Grillade de porc mixte € 20,00

Steak de porc "Grigio del Casentino" grillé avec pommes de terre
€ 18,00

Steak de bœuf (par kg) € 50,00

Steak avec filet (par kg) € 55,00

Nos desserts € 8,00

Pain maison et couvert € 2,50

Les ingrédients utilisés dans le menu sont issus de notre jardin et de fermes locales respectant les méthodes de production naturelles ou BIO

Nous invitons nos clients à signaler toute allergie ou intolérance au personnel de la salle à manger.

Mirko Margheri Chef



Le restaurant "Mulino a Vento", lieu connu et apprécié depuis 40 ans, fait partie intégrante de la ferme Lavacchio. Notre restaurant tire son nom du moulin de la ferme, de l'époque grand-ducale inspiré par les dessins anciens de Leonardo da Vinci.

Le restaurant partage aujourd'hui avec le moulin l'image d'une activité en parfait équilibre circulaire avec l'environnement. Notre recherche en cuisine vise à ouvrir le "coffre à souvenirs", en mettant en lumière les recettes qui ont fait partie de notre enfance dans ces domaines. Pour nous, les gestes qui deviennent des rituels dans la préparation des recettes de chaque plat sont importants, auxquels se mêlent les souvenirs de légendes et de fables paysannes que toute la famille unie a été échangée au moment du banquet ... nous sommes heureux de pouvoir aujourd'hui les raconter à notre Table ... "Bienvenue à la maison".

Suivez nous



Francesca di Coste e Mirko Margheri