

Antipasti

Uovo cotto a bassa temperatura con crumble di Peperoncino e Pecorino
€ 14,00

Seppioline zucca gialla Timo e Yogurt
€ 16,00

La nostra Norcineria in degustazione con Crostini, Coccoli e Formaggi
€ 15,00

Faraona laccata lavanda uva Sangiovese e cosciotto con Chimichurri
€ 16,00

I Primi

Gnocchi di Polenta Fonduta di Burrata, bietole e Mandorle
€ 17,00

Spaghetti "rifatti", Oca e Pomodori Secchi, Briciole e il suo Fegato
€ 17,00

Tortellino 2.0 €16,00

Pappardelle con Cacciagione Cacao e semi di Zucca
€ 15,00

I Secondi della Cucina

Baccalà Baccalà Baccalà € 22,00

Declinazione di Coniglio: il Cosciotto con Caprino, Lombo ai Pomodori secchi e Noci Pesto di rucola, Carré alle mele e cannella € 22,00

Peposo in mattonella, scalogno al Trebbiano e Ricotta € 20,00

Tagliata di Maremmana in Salsa verde e Caprifoglio con Cavolo cappuccio al limone
€ 23

I Contorni € 7,00

Verdure varie Biologiche del nostro orto secondo stagionalità e ispirazione
Insalatina del nostro orto
Patate arrosto

I formaggi Toscani

Selezione di

Tre € 10,00

Sei € 14,00

La nostra selezione di Formaggi Toscani con miele e confetture

Dalla Nostra Griglia (servita con Patate Arrosto)

Grigliata mista del Norcino (selezione di Maiale) € 20,00

La bistecca di Maiale "Grigio del Casentino" alla brace con patate € 18,00

Bistecca alla Fiorentina di Manzo nella Costata (al kg) € 50,00

Bistecca alla Fiorentina di Manzo nel Filetto (al kg) € 55,00

I nostri Dessert € 8,00

Panificazione della casa e coperto € 2,50

Gli ingredienti utilizzati nel menu sono ricavati dal nostro orto e da aziende agricole locali che rispettano metodi produttivi naturali o BIO

Invitiamo i nostri clienti a riferire allo staff di sala eventuali allergie o intolleranze

Mirko Margheri Chef



Il Ristorante "Mulino a Vento", luogo conosciuto ed apprezzato fin dagli anni quaranta, è parte integrante della Fattoria Lavacchio. Il nostro Ristorante, prende il nome dal Mulino della fattoria, di epoca granducale ispirato agli antichi disegni progettuali di Leonardo da Vinci. Pochi sanno dell'esistenza di mulini a vento in questa zona della toscana ma ne sono stati censiti almeno quattro, di cui uno dei più importanti è proprio il nostro.

Il Ristorante oggi, condivide con il Mulino a vento, l'immagine di una attività in perfetto equilibrio circolare con l'ambiente. La nostra ricerca in cucina, si concentra nell'aprire il "baule dei ricordi", riportando alla luce le ricette che hanno fatto parte della nostra infanzia passata proprio in queste zone. Per noi sono importanti i gesti che divengono rituali nella preparazione delle ricette di ogni piatto, ai quali si mischiano i ricordi di leggende contadine e favole che tutta la famiglia unita, si scambiava durante il momento del convivio...siamo contenti oggi di poterne raccontare alla nostra tavola..."

Benvenuti a Casa.

Francesca di Coste e Mirko Margheri

SEGUITECI SUI
SOCIAL NETWORK

