

## *Per iniziare*

### TAGLIERE RUSTICO DELLA FATTORIA

Selezione di formaggi di capra dell'azienda agricola Pagliana con  
marmellate del Baggiolo

Affettati del salumificio Fontani

Crostino di tonno del Chianti fatto in casa con cipolla in agrodolce

Crostino al fegatino di pollo, pere fresche e timo, su pane lievitato al  
mosto di frutta

## *La pasta fresca*

### CREPELLE ALLA FIORENTINA

Ricotta di capra dell'azienda agricola Pagliana e erbe del nostro orto

## *I secondi con le nostre carni locali*

### CARNE A SCELTA

Agnello arrosto o Arista porchettata della Valle Del Sasso  
verdure di campo e patate arrosto

## *Per finire in dolcezza*

### COLOMBA DI TOMMASINO BACCIOTTI

Crema di mascarpone del Palagiaccio e ovetti al cioccolato