



Insalata tiepida di mare

Warm seafood salad

Ceviche di Ricciola

Amberjack in ceviche style

Il panino del Brigante : lingua, scamorza, salsa verde

Homemade bun, beef tongue, scamorza cheese, green sauce

Uovo croccante, fonduta di pecorino e verdure di stagione

Crispy egg, pecorino cheese fondue and seasonal vegetables

Carpaccio di daino marinato alle erbe con verdure in agrodolce, salsa al cipresso

Roe deer carpaccio marinated in herbs, sweet and sour vegetables, cypress sauce

Tagliere di salumi di cinta senese della Macchia del Bruciato, giardiniera e focaccia

Cold cuts selection, Cinta senese variety from our breed with vegetable gardeners and focaccia bread

Risotto al pomodoro e bottarga

Tomato risotto with botargo

Spaghetti alle arselle

Spaghetti with baby clams

Cappellaccio ripieno di gambero biondo e burrata, guazzetto di pesce e bottarga

Homemade agnolotto stuffed with prawns and burrata cheese, fish stew and botargo

Tagliatelle fatte a mano al ragù di carne

Homemade tagliatelle with meat ragout

Ravioli maremmani al sugo di cinghiale (o burro e salvia)

Typical maremma ravioli with wild boar ragout (or butter and sage version)

€ 22,00

€ 20,00

€ 16,00

€ 18,00

€ 20,00

€ 25,00

€ 20,00

€ 22,00

€ 24,00

€ 18,00

€ 20,00



Frittura di calamari, gamberi, pesce bianco e verdure

Deep fried squids, shrimps, fish fillet and vegetables

Pescato del giorno, frutta secca e verdure

Catch of the day with dried fruit and vegetables

Costoleccio di maiale con patate e verdure in tempura

Pork ribs with potatoes and tempura vegetables

Faraona alla cacciatora, polenta frita e verdure

Guinea fowl "cacciatora style", fried polenta, vegetables

Fiorentina di manzo

T Bone steak

Costata di "Tuscan Black"

Tuscan Black rib of beef

Tomahawk, frollatura 21 giorni

Tomahawk, 21 days maturation

Contorni: verdure di stagione, patate arrosto o insalata di campo

Side dish: Seasonal vegetables, potatoes or salad

Tagliata di manzo con patate

Sliced beef steak with roasted potatoes

€ 25,00

€ 25,00

€ 24,00

€ 24,00

€ 8,00/hg

€ 8,50/hg

€ 8,50 /hg

€ 26,00

Gli ingredienti di questi piatti provengono dalle nostre Fattorie

Dishes ingredients come from our Farms



Ricette di Famiglia Antinori

Family Antinori's recipes

