

# *Le follie*

*La nostra idea di ristorante parte dalle origini:  
dalla terra che coltiva Federico.*

*Ogni menù è il risultato di un progetto condiviso da  
tutti noi dell'agriturismo, scegliamo di coltivare  
particolari varietà per proporre piatti in linea  
con quello che stagionalmente la natura ci offre  
per potervi offrire un'esperienza degustativa unica.*

*Se chiudete gli occhi e vi fermate ad assaporare il  
boccone perfetto scoprirete  
una nuova dimensione dalla quale è difficile tornare  
indietro.*

**GAMBERO ROSSO®**  




## MENU BAMBINI (fino a 10 anni)

children's menu (up to 10 years)

Tagliatelle al pomodoro, pesto, olio, burro  
Tagliatelle with tomato sauce, pesto, extra virgin olive oil, butter

Nugghets/cotoletta pollo con patatine fritte  
o insalata di pomodori  
Chicken nugghets / cutlet with french fries or tomato salad

gelato alla crema  
Cream ice-cream

acqua o bibita  
Water or soft drink

€ 20

---



## ANTIPASTI

### APPETIZERS



Antipasto Toscano con crostini tipici 16

Table off traditional cold cuts and crostini

Battuta di Fassona 13

Tartare of Fassona



Sformato di spinaci con crema di cannellini 12



Spinach flan with cannellini bean cream



Millefoglie di melanzane 12



Millefeuille of eggplant





## PRIMI PIATTI

### PASTA

Spaghettoni alla mediterranea\* 12

Spaghetti with fresh tomatoes, anchovy, garlic, capers



Tagliatelle al ragù di chianina \*

15

Tagliatelle with wild boar meat sauce



Taglierini al limone\*

12

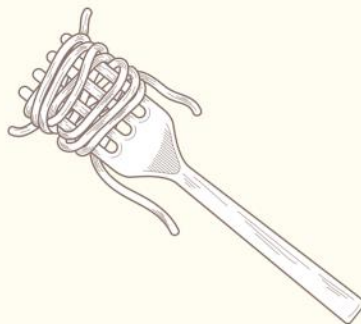
Taglierini with lemon



Pappa al pomodoro

10

Traditional tuscan bread soupe with tomatoes



\*I piatti possono esse preparati con pasta gluten free

The dishes can be prepared with gluten free pasta





## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSE



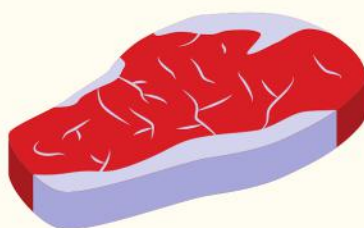
Tortino agli asparagi con crema di limone 18  
Asparagus pie with lemon cream



Spezzatino di vitella agli agrumi 19  
Veal stew with citrus fruits



Ossobuco di vitella alla fiorentina 19  
Braised veal in florentine style



Controfiletto marezzato 28  
frollatura 60 gg - 300gr  
Sirloin steack matured 60 gg -300 gr

## Contorni

Side dishes



Spinaci saltati in padella 5  
Sautèed spinach with olive oil and garlic



Patate al forno 5  
Roasted potatoes



Melanzane al funghetto 5  
Eggplant sautèed



Fagioli cannellini all'olio evo 5  
Cannellini beans in oil

---

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni sui piatti presenti in questo menù. Il nostro staff è preparato per consigliarti nel migliore dei modi.

Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura della locale preparazione, la possibile presenza dei seguenti allergeni:

Cereali contenente glutine, uova e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa.

Dear guest, if you have allergies and/or intolerances, please ask for information about the dishes on this menu. Our staff is well trained to find the best way to satisfy each guest and meet your specific needs.

We feel we must report, given the type of activity and the structure of the local preparation, the possible presence of the following allergens:

Cereals containing gluten, eggs, peanuts, milk, nuts, celeri, musterd, sesame seeds, sulphurdioxide and sulphites.



Senza glutine - *Gluten free*



Dalla tradizione Toscana - *From Tuscan tradition*



Vegetariano - *Vegetarian*

*L'olio sulle nostre è extravergine di oliva*

*Coperto 2,00  
Acqua 0,750 cl 2,00*

---



## DOLCI

### DESSERT

Panna cotta con marmellata di more 6  
Panna cotta with black berries



Biscottini di Prato e Vinsanto 6  
Traditional almon cookie with sweet vinsanto wine

Sacher torte 6

Torta pere e cioccolato 6  
Pears and choccolate cake

