

Menù di Terra

Antipasti

Gran antipasto della fortezza
Salumi e formaggi (prosciutto, salame, salsiccia secca)
Crostini del contadino
Zuppe della casa (a seconda della stagionalità)

Primi Piatti

Tortelloni maremmani fatti in casa (ragù, burro e salvia)
Tagliatelle rustiche al cinghiale
Gnocchi alla maialona (mascarp., salsic., pom., cipol.)
Spaghetti alla carbonara (anche con verdure)

Secondi Piatti

Cinghiale del cacciatore
Grigliata mista di maiale (bistecca, salsiccia, rosticciana)
Le nostre tagliate (rucola e parmigiano/ aceto balsamico)
Fiorentina su ordinazione
La Fiorentina solitamente è circa 1200g. Si consiglia di chiederla al sangue come per la tagliata

Contorni

Patate arrosto
Patate fritte*
Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)
Insalata mista
Verdure al forno (finocchi, carota, zuccina, sedano, patate)

*Alcuni ingredienti possono essere surgelati

Meat menu

Appetizers

La Fortezza selection of appetizers
Italian cold cut and cheese platter
Farmer's crostini
Soup (depending on the season)

First Course

Tortelli spinach and ricotta (ragù\ butter and sage)
Tagliatelle with wild boar sauce
Gnocchi Maialona (sausage, mascarp., onion, tomatoes)
Spaghetti Carbonara \also with vegetables

Second course

Wild boar
Mix of grilled pork meat (sausage, ribs, steak)
Beef tagliata
(rocket salad and parmesan cheese\ balsamic vinegar)
Fiorentina style steak
The T-bone could be 1000/1200 gr. It is recommended to cook rare like tagliata.

Side dishes

Grilled Potatoes
French fries*
Grilled vegetables (zucchini, eggplant, peppers)
Mixed leaf salad
Baked vegetables (fennel, carrots, zuchinis, celery, potatoes)

* Some ingredients can be frozen