



Lunch

con Chef Enrico Caneschi

Per Cominciare / To start

Bruschette della tradizione toscana con pomodori, basilico dell'Orto paté di milza e fegatini 1/13
Tuscan bruschetta with tomato, freshly picked basil & Tuscan liver paté

€ 7

Hummus di ceci e crudité di verdure dell'Orto 2/4
Chickpea hummus served with seasonal vegetables from our Orto

€ 12

Pomodori biologici del nostro Orto serviti su letto di burrata toscana & due varietà di basilico del nostro Orto 13

Garden tomato salad served on Tuscan Burrata bed garnished with two kinds of basil from our Orto

€ 12

Primi Piatti / First Courses

Trofie al pesto di zucchine 1/14
Handmade Trofie pasta with zucchini pesto

€ 12

Maccheroni alla carbonara 1/9/13
Carbonara Maccheroni with eggs, cheese & local bacon

€ 15

Spaghetti Martelli alle vongole voraci (aggiungi Bottarga per 6€) 1/8
Martelli spaghetti with fresh clams (add some Bottarga for 6€)

€ 20

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico 1
Spaghetti from Antico Pastificio Martelli with fresh tomato sauce and freshly picked Basil

€ 12

Secondi Piatti / Main Courses

Vegan parmigiana a base di melanzane & pomodoro 1
Parmigiana with fresh eggplants & tomato

€ 16

Hamburger di Chianina con pomodoro fresco & pecorino dell'Az. Agricola Avvenire 13
Chianina Hamburger served with freshly picked tomatoes, salad & Pecorino Cheese from the Az. Agricola Avvenire

€ 20

Contorni / Sides

Patatine fritte dell'Orto tagliate a mano 11
Hand-cut fried potatoes from our Orto

€ 6

Verdure dell'orto saltate in padella con aglio
Sautéed seasonal fresh vegetables with garlic

€ 8

Fagioli cannellini al fiasco infusi nella salvia 2

Cannellini beans cooked in Fiasco infused in sage - a local method of cooking beans in a wicker wine bottle

€ 8

Insalata / Salads

Insalata e verdure fresche dell'Orto con una vinaigrette alle erbe 14

Freshly harvested leaves and vegetables from the Orto dressed in a simple herb vinaigrette

€ 10

Insalata di rucola e pomodori del nostro Orto

Rocket salad and tomatoes freshly picked from our Orto

€ 12

Caesar Salad realizzata con verdure biologiche del nostro Orto e bocconcini di pollo arrostito

1/13/9

Caesar Salad with salad from our Orto and roasted sliced chicken

€ 12

Extra Pollo

Chicken Extra

€ 4,50

Desserts

Dolce del giorno

Dessert of the day

€ 8

Selezione di gelato artigianale 13

Selection of artisanal ice cream

€ 6

Cantucci toscani Vin Santo del Chianti 1/9/13/14

Tuscan Cantucci - Extra crunchy, twice- baked almond cookies served with Chianti Vin Santo

€ 8

Menu Bambini / Kids Menu

Pasta al pomodoro fresco di Villa Lena 1

Pasta with fresh Villa Lena tomato sauce

€ 7

Polpettine di verdure con verdure arrosto o al vapore 1/2/9

Veggie balls with roasted or steamed vegetables

€ 10

Allergeni Allergens Allergeni Allergens

1 Glutine Gluten

2 Sedano Celery

3 Senape Mustard

4 Semi di sesamo Sesame

5 Anidride Solforosa Sulphites

6 Lupino Lupin

7 Molluschi Molluscs

8 Crostacei Crustaceans

9 Uova Eggs

10 Pesce Fish

11 Arachidi Peanuts

12 Soia Soja

13 Latte Milk

14 Frutta a guscio Nuts