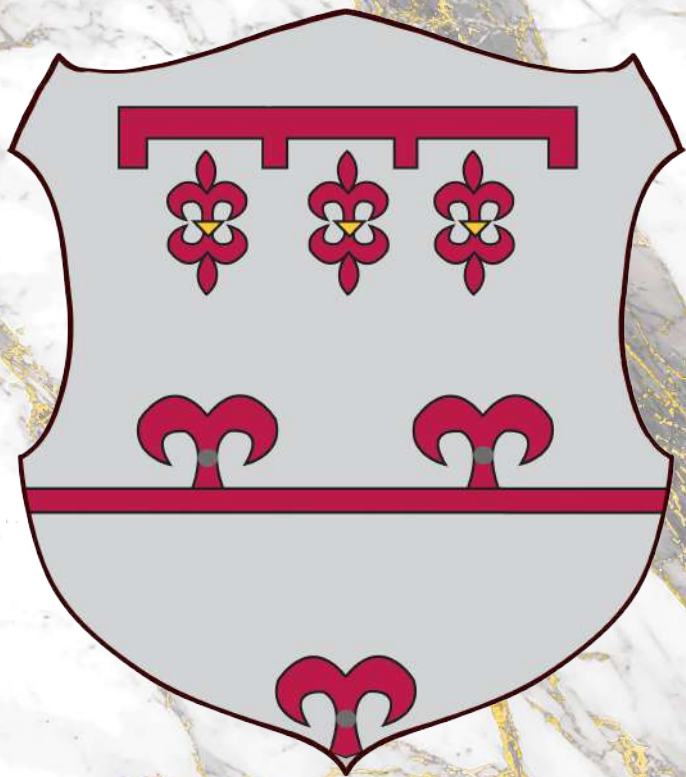
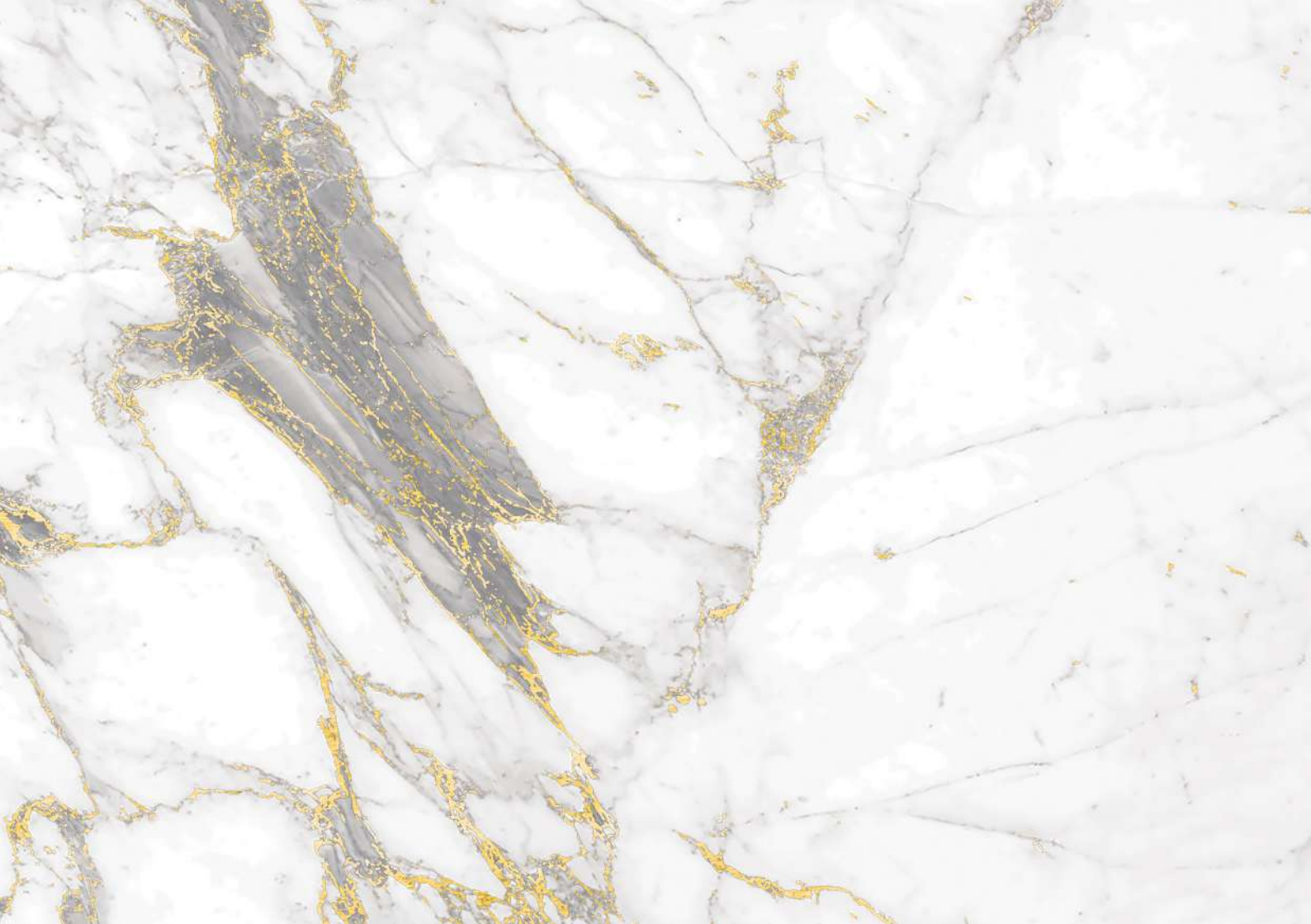




Menü



Antipasti

Tagliere con assaggi toscani - bruschette di stagione affettati e formaggi locali (2 persone)
Typical Tuscan entrée with fresh bruschette local cured meat and cheese (2 persons)



*Tartare di Scottona Toscana **
*Tuscan Scottona beef tartare **



*Le nostre verdure biologiche dell'orto cotte e crude **
*Our cooked and raw organic vegetables from our garden **



Terrina di melanzane burrata e basilico
Aburgines terrine with basil and burrata



*Le polpettine di bollito di Scottona o Chianina * con le nostre salse*
*Beef meatballs made with Scottona or Chianina * beef with our sauce*



Tortino di patate con cuore di funghi porcini su crema di pecorino DOP
Potatoe flan filled with Porcini mushrooms on a Pecorino cheese fondue



Selezione di bruschette toscane
Selection of Tuscan bruschette



Primi

Spaghettoni quadrati al pesto di pistacchi di Bronte DOP su fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi
Square spaghetti with Bronte DOP pistachio pesto on 30-month Parmigiano Reggiano fondue



Gnudi fatti in casa in crema di tartufo
Home made gnocchi made with spinach and ricotta chesse with truffle cream



Pappardelle fatte in casa con ragù di coniglio
Home made pappardelle with rabbit ragout



Paccheri al guanciale fiori di zucca e scaglie di Pecorino di fossa
Paccheri with guanciale courgette flowers and Pecorino flakes



Pici senesi cacio pepe e zafferano di San Gimignano
Typical Senese pasta called "Pici" with pepper, cheese and San Gimignano saffron



Risotto ai profumi dell'orto
Risotto with fresh organic vegetable from our garden



Spaghetti integrali in salsa di cipollotto di Certaldo con pancetta di Cinta Senese e bricole
wholewheat spaghetti in Certaldo onion sauce with Cinta Senese bacon and crumbs



Secondi

Bistecca fiorentina di Scottona toscana* - prezzo al kg.
Fiorentina steak of Tuscan Scottona* beef - price per kg.

Filetto di Scottona toscana* alla griglia ai funghi porcini **oppure** in crema di tartufo
Filet mignon of of Tuscan Scottona* beef with Porcini mushrooms **or** with truffle cream

Tagliata di Scottona toscana* con rucola e Parmigiano **oppure** in crema di tartufo
Sliced steak of Tuscan Scottona* beef with arugola and Parmesan **or** with truffle cream

Piccione al forno glassato con confettura fatta in casa di fichi e noci
Roasted pigeon with home made jam made of figs and walnuts

Gran fritto toscano con costine di agnello, vitella e verdure biologiche dell'orto
Typical Tuscan fried "fritto misto" with lamb chops, veal and organic vegetables from our garden



Agnello arrosto agli aromi
Roasted lamb



Petto d'anatra in salsa di agrumi
Duck breast with citrus sauce



Dessert

Tiarmisù espresso

Tiramisù prepared at time of the order



Mousse di frutta bio di stagione

Mousse made of organic seasonal fruit



I nostri cantuccini fatti in casa con vinsanto

Our home made Cantuccini (typical tuscan cookies with almonds) with vinsanto (sweet wine)



Torta della nonna con crema pasticcera fatta in casa

Shortcrust pastry filled with home made custard



Creme caramel

Caramel pudding



Torta al fondente e caramello salato

Choccolate cake with salted caramel



Allergeni - Allergens



Glutine - Gluten



Uova - Eggs



Sedano - Celery



Latte o derivati - milk or derivatives



Mostarda o senape - Mustard



La nostra filosofia di cucina è quella di utilizzare sempre prodotti freschissimi, con filiere più corte possibili però, può capitare, che il prodotto indicato non si trovi in nessuno dei nostri fornitori locali. Questo simbolo serve a indicare proprio questo e che, in mancanza di prodotto fresco e certificato può essere utilizzato un prodotto equivalente, o di qualità superiore, fresco oppure surgelato. Sarà nostra premura comunicarvi questa situazione.

Our cooking philosophy is to always use the freshest products, with the shortest possible supply chains, however, it can happen that We are not able to find the indicated product in any of our local suppliers. This symbol serves to indicate precisely this problem and that, in the absence of a fresh and certified product, an equivalent or higher quality product, fresh or frozen, can be used. We'll inform You about this situation



Ristorante Villa Lecchi
località Lecchi 10
53036 Poggibonsi - Siena
Tel. 0577930885
Email. ristorante@villalecchi.com
Web www.villalecchi.com