

Coperto € 2,50

## ANTIPASTI/ STARTERS:

*Prosciutto del contadino, coccole e stracchino*

*Ham, fried dough and stracchino*

*Bruschette miste \**

*Bocconcini di caprese*

*Gran piatto di formaggi toscani con marmellate e miele*

*Great Tuscan cheese selections with jams and honey*

*Gran Tagliere: Antipasto misto (min. 2 pax) selezione del Norcino, formaggi, pappa pomodoro, ribollita, terrine con crostini misti, sottoli \**

*Mixed starter (min. 2 pax) selection of charcuteries, cheese and honey, pappa al pomodoro, ribollita, bread with sauces, pickles \**

\*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati

\* In some period of the year some ingredients may be frozen

## PRIMI PIATTI/MAIN COURSES

*Pappardelle al cinghiale\**

*Pasta with wild boar*

*Pici Ragù di chianina\**

*Pasta with meat sauce*

*Pici cacio e pepe*

*Pasta with cheese and pepper*

*Mezze maniche con pesto di rucola, burrata e pomodori secchi*

*Pasta with rocket, burrata and dried tomatoes*

*Gnocco alla crema di Pecorino Toscano, guanciale croccante e zafferano*

*Saffron gnocco, crispy bacon and Tuscan pecorino cheese*

*Spaghetti su crema di ricotta, pistacchi e pomodorini*

*Pasta with ricotta cream, pistachios and cherry tomatoes*

*Pappa al pomodoro e/o ribollita\**

\*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati

\*In some period of the year some ingredients may be frozen

## SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

*Arrosto di Maiale: arista e segatello \**

*Pork roast meat*

*Tagliata rucola e grana \**

*Sliced meat with rocket and parmesan*

*Filetto con lardo e crema di aceto balsamico \**

*Fillet with lard and balsamic vinegar cream*

*Cinghiale in umido con olive nere \**

*Stewed wild boar with black olive*

*Fritto dell'aia coniglio, pollo e agnello \**

*Fried rabbit, chicken and lamb meat*

\*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati

\*In some period of the year some ingredients may be frozen

# Tasting Menu 1

*Bocconcini di caprese*

*Villa Pillo Rosè*

*Gran piatto di formaggi toscani con marmellate e miele*

*Great Tuscan cheese selections with jams and honey*

*Villa Pillo Sauvignon Blanc*

*Pappardelle al cinghiale*

*Pasta with wild boar*

*Villa Pillo Vivaldaia*

*Filetto con lardo e crema di aceto balsamico e patate fritte*

*Fillet with lard and balsamic vinegar cream and French fries*

*Villa Pillo Syrah*

*Cantuccini*

*Vin Santo del Chianti Doc*

## Tasting Menu 2

*Gran Tagliere: Antipasto misto (min. 2 pax) selezione del  
Norcino, formaggi, pappa pomodoro, ribollita, terrine con crostini  
misti, sottoli \**

*Mixed starter (min. 2 pax) selection of charcuteries, cheese and  
honey, pappa al pomodoro, ribollita, bread with sauces, pickles  
Villa Pillo Borgoforte and Villa Pillo Rosè*

*Pici Ragù di chianina  
Pasta with meat sauce  
Villa Pillo Sant' Adele*

*Fritto dell'aia coniglio, pollo e agnello e verdure fritte  
Fried rabbit, chicken and lamb meat and fried vegetables  
Villa Pillo Cypressess*

*Tortino al cioccolato caldo  
Cake with hot chocolate  
Villa Pillo Vin Santo del Chianti Doc*

## KIDS MENU

*Pasta al Pomodoro / Pasta with tomato sauce*

*Cotoletta e Patate fritte / Fried chicken with french fries \**

## CONTORNI/SIDE DISHES

*Patate arrosto / roast potatoes*

*Patate Fritte / french fries \**

*Fagioli all'uccelletto / Beans*

*Verdure grigliate / grilled vegetables \**

*Verdure fritte / fried vegetables \**

*Insalata mista / mixed salad \**

*\*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

*\*In some period of the year some ingredients may be frozen*

## DESSERTS

*Tortino al cioccolato caldo*  
*Cake with hot chocolate*

*Cheesecake frutti di bosco o cioccolato*  
*Cheesecake with wild berries or chocolate*

*Millefoglie scomposto*

*Torta dei Mele con gelato*  
*Apple pie con ice cream*

*Cantuccini e Vin Santo*