Podere Spedalone

Menù del giorno € 45 · 11 Novembre · November 11th

Aperitivo Toscano alle ore 19.15 inizio della cena • Aperitivo Toscano starts at 19:15
Seduti a tavola alle 20:00 • Sit down dinner starts at 8:00

Primo

Pasta allo zafferano con fiori di zucca crudi dell'orto

Saffron pasta with fresh raw zucchini blossoms from the kitchen garden

Secondo

Grigliata mista di Cinta Senese (costine, filetto e salsiccia) con patate arrosto e verdure

Mixed grilled Cinta Senese pork (ribs, tenderloin and sausage) served with roasted potatoes and seasonal vegetables

o / or

Bistecca alla Fiorentina di Chianina • Fiorentina Steak of Chianina
Min. 2 persone / people **(€ 30 extra a persona / per person)**
Dry aged 30-45 days Bistecca alla Fiorentina or Costata
Min. 2 persone / people **(€ 50 extra a persona / per person)**
Dry aged 60 -90 days Bistecca alla Fiorentina or Costata
Min. 2 persone / people **(€ 75 extra a persona / per person)**

Le bistecche sono sempre delle nostre aziende agricole vicine
Steaks are always from our local farms – **approx. 1.2 kg (600 g per person)**

Dolce della casa | Homemade dessert

Acqua, caffè a km 0 e servizio incluso • Water, locally roasted coffee, service included

Podere Spedalone è una fattoria certificata. Tutti i prodotti coltivati qui sono biologici! I piatti sono preparati con olio extravergine biologico di nostra produzione. Olio disponibile in vendita alla reception! • **(EN)** *Podere Spedalone is a certified organic farm. All the products grown here are organic! Our dishes are prepared using our own organic extra virgin olive oil.* **The oil is available for purchase at the reception — for takeaway or worldwide shipping!**

BIO