



*Podere Spedalone*

## **Menù del giorno € 45 - 12 Aprile • April 12th**

*Aperitivo Toscano alle ore 19:30, inizio della cena • Aperitivo Toscano starts at 19:30  
Seduti a tavola alle 20:15 • Sit down dinner starts at 20:15*

### **Primo**

*Gnudi di spinaci e ricotta di pecora, nel burro alla salvia con scaglie di Parmigiano Reggiano.  
Spinach and sheep's milk ricotta gnudi, in sage butter with shavings of Parmigiano Reggiano.*

### **Secondo**

*Tagliata di manzo Chianina con rucola fresca e scaglie di Grana Padano, servita con Insalata  
mista di stagione*

*Sliced Chianina beef steak with fresh arugula and shavings of Grana Padano, served with  
Seasonal mixed salad*

*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 Aubrac di Maremma**

Min. 2 persone / people (€ 50 extra a persona / per person)

**Dry aged 60 -90 days Bistecca alla Fiorentina or Costata Aubrac di Maremma**

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!*

