



Tenuta di Santallago

Ristorante Rustico & Pizzeria Baita

MONTE SERRA (800 MT) • CUCINA TIPICA TOSCANA E SPECIALITÀ ALLA BRACE

ANTIPASTI

Antipasto Santallago € 14.00

Ricco assortimento di salumi nostrani DOP toscani, formaggi artigianali Busti e crostini misti caldi della Tenuta.

SPECIALITÀ

Degustazione di Formaggi € 12.00

Una sapiente selezione di formaggi tipici del rinomato caseificio Busti, serviti con miele biologico locale di castagno.

SELEZIONE BUSTI

Burratina Busti con Prosciutto Crudo di Parma DOC € 13.00

Freschissima burratina locale Busti abbinata a fette di Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi.

FRESCO E SAPORITO

Mozzarella Busti e Prosciutto di Parma DOC € 12.00

Saporito prosciutto di Parma DOC accompagnato da mozzarella fresca artigianale prodotta da Busti.

CLASSICO

Bresaola della Valtellina con Grana Padano e Rucola € 11.00

Fette sottili di bresaola IGP della Valtellina, guarnite con scaglie di Grana Padano DOP e rucola fresca selvatica.

LEGGERO

PRIMI PIATTI

Tordelli freschi con salsa di ragù € 13.00

Saporiti tordelli col tipico ripieno saporito toscano, conditi con il nostro ragù artigianale fatto in casa.

FATTO IN CASA

Pappardelle fresche con salsa di cinghiale € 13.00

Pappardelle fresche all'uovo tirate a mano, accompagnate da un ricco ragù di cinghiale cotto lentamente.

TRADIZIONE

Tagliolini freschi con salsa di funghi misti e porcini € 14.00

Tagliolini freschi all'uovo abbinati a un profumato condimento di funghi misti e porcini selvatici sautè.

STAGIONALE

Paccheri freschi con gricia € 12.00

Paccheri freschi con crema deliziosa e saporita di pecorino, guanciale croccante e pepe nero macinato fresco.

SAPORITO

Paccheri freschi alla Santallago € 12.00

Primi piatti speciali della Tenuta: paccheri di pasta fresca conditi con polpa di salsiccia nostrana e funghi porcini.

SPECIALITÀ

Tagliolini freschi all'Apuana € 13.00

Tagliolini freschi all'uovo saltati con pomodorini succosi, scaglie di pecorino, lardo toscano saporito e pepe fresco.

GUSTOSO

Pasta al ragù € 9.00

Pasta classica della nostra tradizione familiare condita con il nostro celebre ragù di carne nostrana.

CLASSICO

Pasta la Pomodoro € 8.00

Un piatto intramontabile, semplice e genuino: pasta con salsa di pomodoro biologico e basilico fresco del nostro orto.

SEMPLICE

SECONDI PIATTI

Grigliata Mista € 16.00

Rosticciana di maiale, salsiccia nostrana e pollo cotti alla brace con legna di castagno.

ALLA BRACE

Galletto alla Griglia € 14.00

Galletto ruspante marinato alle erbe aromatiche del Monte Serra e cotto sulla griglia a legna.

SPECIALITÀ

Stracotto di Manzo € 15.00

Stracotto di manzo a lenta cottura nel vino rosso toscano, servito abbinato a un soffice purè di patate.

CON PURÈ

Cinghiale in Salmi € 16.00

Cinghiale selvatico cotto in salmi tradizionale con olive toscane ed erbe aromatiche selvatiche.

TRADIZIONE

Filetto alla Griglia € 22.00

Filetto di vitellone tenerissimo cotto sulla brace e servito con sale grosso di Volterra e rosmarino.

ALLA BRACE

Bistecca Costata € 4.50

Costata di vitellone toscano biologico, cotta sulla griglia a legna (minimo 550g).

MINIMO 550 GR.

Bistecca Fiorentina € 5.50

La vera regina della brace toscana: taglio Fiorentina con filetto e controfiletto (minimo 800g).

MINIMO 800 GR.

Bistecca Manzo € 5.00

Splendida bistecca di manzo per grandi appetiti o da condividere in compagnia (minimo 1.2 Kg).

MINIMO 1,2 KG

CONTORNI

Patate fritte € 5.00

Saporite e dorate patatine fritte sul momento, croccanti e leggermente salate.

SFIZIOSO

Patate al forno € 5.50

Patate rustiche locali tagliate a spicchi, impreziosite con rosmarino fresco del Serra, aglio in camicia e sale grosso.

PROFUMATE

Insalata mista € 4.50

Insalata mista fresca di stagione con pomodorini dell'orto, carote fresche grattugiate ed erba cipollina.

FRESCO

Verdure al forno € 6.00

Misto di zucchine, melanzane e peperoni biologici cotti al forno con un filo d'olio d'oliva toscano extravergine.

GENUINO

Fagioli cannellini € 5.00

Fagioli cannellini toscani cotti all'uccelletto o conditi semplicemente all'olio extravergine di oliva a crudo.

SEMPLICE SEMPLICITÀ

DOLCI

Torta di mele € 6.00

Torta soffice alle mele fatta in casa secondo la ricetta della nonna, profumata alla cannella.

FATTO IN CASA

Tiramisù € 6.50

Il classico dolce al cucchiaio con mascarpone fresco, savoiardi inzuppati nel caffè e cacao amaro.

CREMOSO

Cantuccini con Vin Santo € 7.00

Cantuccini artigianali croccanti alle mandorle, sfornati in Tenuta e serviti con un bicchiere di profumato Vin Santo toscano.

TRADIZIONALE

Crostata con la marmellata € 5.50

Crostata fragrante di pasta frolla ripiena con marmellata biologica di frutti di bosco della nostra tenuta.

FATTO IN CASA

*Le materie prime e i prodotti lattiero-caseari sono selezionati da produzioni locali (Caseificio Busti).
Per allergie o intolleranze alimentari, si prega di fare riferimento allo staff al momento dell'ordine.*