

Casali di Bibbiano

VILLA • WINERY • TUSCANY

LUNCH MENU

Please select 1 Antipasti, 1 Primi and 1 Dolci per meal.

Antipasti

Insalata Caprese - *Mozzarella and Tomato Salad*

Insalata Cesare - *Cesar Salad*

Fiore di zucca fritto ripieno di acciughe e formaggio - *Fried Zucchini flower stuffed with anchovies and cheese*

Piatto di carne e formaggio assortiti - *Assorted meat and cheese platter*

Focaccia

Bruschetta

Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana - *Rucola Salad with thin cured meat*

Gazpacho - *Cold tomato soup*

Primi

Fiore di zucca fritto ripieno di acciughe e formaggio - *Fried Zucchini flower stuffed with anchovies and cheese*

Pici di Chiangale - *Local homemade long pasta with wild boar ragu*

Pici ai Aglione - *Local homemade long pasta with Garlic Tomato Sauce*

Pici al Pomodoro - *Local homemade long pasta with Tomato Sauce*

Ravioli al burro e salvia - *Ravioli with Butter and Sage*

Pasta Carbonara

Linguine con Vongole - *Linguine with clams*

Pasta alla Amatriciana

Linguine con Pesto - *Linguine with pesto*

Penne alla Norma | *Penne pasta with eggplant and tomato sauce and ricotta salata cheese*

Lasagna al ragu o vegetariano - *Meat or Vegetable Lasagna*

Hamburger

Club Sandwich

Verdure Grigliate - *Grilled Vegetables*

Dolci

Panna Cotta

Tiramisu

Gelato

Biscotti

Piatto di frutta di stagione

DINNER MENU

For dinner please select 1 Primi, 1 Secondi, 2 Contorni and 1 Dolci per meal.

Primi

Insalata Caprese - *Mozzarella and Tomato Salad*
Insalata Cesare - *Cesar Salad*
Fiore di zucca fritto ripieno di acciughe e formaggio - *Fried Zucchini flower stuffed with anchovies and cheese*
Pici di Chiangale - *Local homemade long pasta with wild boar ragu*
Pici ai Aglione - *Local homemade long pasta with Garlic Tomato Sauce*
Pici al Pomodoro - *Local homemade long pasta with Tomato Sauce*
Ravioli al burro e salvia - *Ravioli with Butter and Sage*
Pasta Carbonara
Linguine con Vongole - *Linguine with clams*
Pasta alla Amatriciana
Linguine con Pesto - *Linguine with pesto*
Penne alla Norma | *Penne pasta with eggplant and tomato sauce and ricotta salata cheese*
Lasagna al ragu o vegetariano - *Meat or Vegetable Lasagna*
Risotto ai fiori di zucca con pancetta croccante e fonduta di formaggio - *Risotto with zucchini flower, crunchy pancetta and cheese*
Tortino di Melanzane - *Baked Eggplant*

Secondi

Cotoletta di vitello - *Breaded veal cutlet*
Cotoletta di pollo - *Breaded chicken cutlet*
Vitello o Pollo Scallopini - *Veal or Chicken Scallopini with Lemon and caper sauce*
Involtino di pollo con salsa di funghi - *Rolled chicken stuffed with fresh spinach and cheese with mushroom sauce*
Bistecca alla Fiorentina - *T Bone steak*
Tagliata - *Sliced steak with rosemary, oil and garlic*
Salsiccia al Sugo - *Sausage cooked in fresh tomato sauce*

Pesce spada - *Swordfish*
Con capperi, pomodorini, olive - *Swordfish with capers, cherry tomatoes and olives*
With potato crust

Filetto di Spigola - *Branzino Sea Bass*
Con capperi, pomodorini, olive - *Swordfish with capers, cherry tomatoes and olives*
with potato crust

Calamari alla griglia con insalata e limone - *Grilled Calamari with Salad and Lemon*

Contorni

Spinaci - *Sauteed spinach*
Patate - *Potatoes*
Fagioli bianchi - *White beans*
Verdure Grigliate - *Grilled Vegetables*

Dolci

Panna Cotta
Tiramisu
Gelato
Biscotti
Piatto di frutta di stagione