

ANTIPASTI - APPETIZERS

IL TOSCANO - **THE TUSCAN**

SALUMI TOSCANI SELEZIONATI, CROSTINI MISTI CON SALSE TRADIZIONALI
SELECTION OF TUSCAN ASSORTED **COLD CUTS**, TOASTED BREAD WITH SAUCES

€ 8,00

SELEZIONE DI BRUSCHETTE - **SELECTION OF MIX BRUSCHETTA**

CROSTINI MISTI CON SALSE DELLA TRADIZIONE TOSCANA
MIXED OF TOASTED BREAD WITH TUSCAN TRADITIONAL SAUCES

€ 6,00

BRESAOLA DI "CHIANINA"

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DI CHIANINA IN CARPACCIO
CON RUCOLA POMODORI CILIEGINI E SCAGLIE DI GRANA "24 MESI"
DRY "CHIANINA" BEEF CATTLE CARPACCIO
WITH ARUGOLA SALAD, LITTLE FRESH TOMATO AND "GRANA PADANO" CHEESE

€ 9,00

TAGLIERE TOSCANO - **TUSCAN CHOPPING BOARD**

TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI TOSCANI E FORMAGGI PECORINI DI FATTORIA
ASSORTED TUSCAN **COLD CUTS** AND SHEEP CHEESE

€ 10,00

TAGLIERE REALE - **SPECIAL CHOPPING BOARD**

SALUMI PREGIATI ARTIGIANALI: CINTA SENESE, CHIANINA, CINGHIALE, CAPRIOLO
FINEST COLD CUTS: SIENA'S SADDLEBACK PIG, CHIANINA, WILD BOAR, ROE DEER

€ 12,00

MILLEFOGLIE CAPRESE CON MOZZARELLA DI "BUFALA"

SLICED FRESH TOMATO AND "BUFFALO" MOZZARELLA

€ 7,00

FIOR DI PROSCIUTTO E MELONE - **HAM & MELON**

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, FRESCO MELONE SU LETTO DI LATTUGA E CUBETTI DI
PECORINO FRESCO DI FATTORIA

TUSCAN HAM, FRESH MELON WITH SALAD AND SHEEP CHEESE'S PIECES

€ 9,00

ANTIPASTONE DELLE CANTINE (x2 PERS.)

GRAN MIX DI ANTIPASTI DELLA CASA
BIG MIXED APPETIZERS OF THE HOUSE

€14,00

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RAVIOLI AI POMODORINI

“PASTA FATTA A MANO” RIPIENA DI RICOTTA DI FATTORIA E SPINACI, CON POMODORI CILIEGINI SALTATI, ERBETTE FRESCHE E PINOLI

“HAND MADE” RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA (FRESH SHEEP CHEESE) AND SPINACH, WITH LITTLES TOMATOS, HERBS AND PINE NUTS

€ 9,00

TORTELLONI AI FUNGHI

“PASTA FATTA A MANO” RIPIENA DI RICOTTA E FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI FORMAGGI MISTI E TARTUFO

“HAND MADE” PASTA STUFFED WITH MUSHROOMS AND RICOTTA (FRESH SHEEP CHEESE) ON CREAM OF MIXED CHEESE AND TRUFFLE

€ 9,50

MALTAGLIATI AL RAGÙ' BIANCO DI CINTA

MALTAGLIATI FATTI A MANO CON RAGÙ' DI CARNE DI CINTA SENESE DOP

“HAND MADE” PASTA WITH SIENA'S SADDLEBACK PIG RAGÙ'

€ 8,50

MEZZELUNE CACIO E PERE

“PASTA FATTA A MANO” RIPIENA DI FORMAGGIO PECORINO FRESCO DI FATTORIA E PERE CAMELLATE, CON SALSA ALLE NOCI

“HAND MADE” PASTA STUFFED WITH FRESH SHEEP CHEESE AND SWEET PEARS, WITH NUTS SAUCE

€ 9,00

TAGLIOLINO DEL GHIOTTO

CON RAGÙ' BIANCO DI FEGATINI DI POLLO TAGLIATI AL COLTELLO E FUNGHI PORCINI

“TAGLIOLINI” PASTA WITH KNIVE'S CUT CHICKEN LIVERS AND PORCINI MUSHROOMS

€ 8,50

PICI AL LAMPREDOTTO

RICETTA TIPICA FIORENTINA, PICI FATTI A MANO CON RAGÙ' DI LAMPREDOTTO

“HAND MADE” PASTA WITH LAMPREDOTTO SAUCE

LAMPREDOTTO IS THE A PART OF THE COW STOMACH, SLOW-COOKED WITH TOMATO UNTIL IT HAS THE TEXTURE OF TENDER ROASTBEEF.

€ 9,50

PICI ALL'AGLIONE

RICETTA TIPICA SENESE, PICI FATTI A MANO CONDITI CON POMODORI CILIEGINI FRESCI SALTATI CON AGLIO

“HAND MADE” PASTA WITH FRESH LITTLES TOMATOS AND GARLIC

€ 8,00

TAGLIATELLE AL RAGÙ' DI CINGHIALE

TAGLIATELLE PASTA WITH WILD BOAR MEAT SAUCE

€ 8,50

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

LE NOSTRE SPECIALITÀ

CARNE COTTA ALLA GRIGLIA CON "VERA" BRACE DI LEGNA
OUR SPECIALITY MEAT GRILLED ON "REAL" WOOD FIRED

TAGLIATA DI MANZO DI FATTORIE LOCALI

SLICED BEEF OF LOCAL FARMS

€ 12,00

CONSIGLIATA CON "PORCINI TRIFOLATI" OPPURE
RUCOLA POMODORI CILIEGINI E SCAGLIE DI GRANA
RECOMMENDED WITH "PORCINI MUSHROOMS" OR
ARUGOLA SALAD LITTLES TOMATOS AND GRANA CHEESE
+ € 4,00 A PERSONA

FILETTO DELLE CANTINE CON PORCINI E TARTUFO

CANTINE'S BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE

€ 18,00

FILETTO DI MANZO AL LARDO DI CINTA SENESE

GRILLED BEEF FILLET WITH SIENA'S SADDLEBACK PIG FAT

€ 17,00

FILETTO DI MANZO CON "TARESE DEL VALDARNO"
E CREMA DI CECE PERGENTINO

**GRILLED BEEF FILLET WITH ARNO VALLEY'S COLD CUT
AND PERGINE'S CHICKPEAS SAUCE**

€ 18,00

LA CARNE IN PADELLA (AND FROM THE KITCHEN)

SCALOPPINA TARTUFATA CON FONDUTA DI FORMAGGI E TARTUFO

VEAL ESCALOPE WITH CHEESES CREAM AND TRUFFLE

€ 10,00

SCALOPPINA AL CHIANTI CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO

VEAL ESCALOPE WITH REDUCTION OF CHIANTI'S WINE

€ 10,00

PETTO DI POLLO AL MOSTO COTTO CON UVA SULTANINA

CHICKEN BREAST WITH WINE MUST COOKED AND RAISIN

€ 10,00

L'ORIGINALE BISTECCA ALLA "FIORENTINA"

THE ORIGINAL GRILLED T-BONE STEAK FIORENTINA

€ 3,40 (100GR) MIN 1KG

ACCOMPAGNA LA TUA BISTECCA
CON ASSAGGI DI
"PORCINI TRIFOLATI" E
"CIPOLLE BRASATE AL CHIANTI"
€ 5,00 A PERSONA
TRY YOUR T-BONE STEAK
WITH OUR SPECIALITY
"PORCINI MUSHROOMS" AND
"ONIONS COOKED WITH CHIANTI
WINE"
+ € 5,00 PERS.



GRAN GRIGLIATA DI MAIALE
CON SALSICCIA RIGATINO ROSTICCIANA E SCAMERITA
BIG MIXED PORK GRILLED
€ 15,00

MILLEFOGLIE DI PETTO DI POLLO
CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO E VERDURE GRIGLIATE
GRILLED CHICKEN BREAST
WITH BALSAMIC VINEGAR AND MIX VEGETABLES
€13,00

MENÙ DEI BAMBINI (SOTTO 7 ANNI)

KIDS MENÙ (UNDER 7 YEARS)

PASTA CORTA CON OLIO E FORMAGGIO O POMAROLA € 4,00
SHORT PASTA WITH OIL AND CHEESE OR TOMATO SAUCE

FETTINA DI MANZO CON PATATE FRITTE € 9,00
GRILLED BEEF WITH FRENCH FRIES

MENU BABY PASTA+FETTINA ALLA GRIGLIA+PATATE+GELATO € 12,00
KIDS MENU WITH PASTA+GRILLED BEEF+FRENCH FRIES+ICE CREAM