

<u>Chianti Classico Santo Stefano '15</u> 750cl	€ 15	<u>Acqua Gassata o Naturale</u> (Naturalizzata)	€ 2
Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol		- Water sparkling or still	
<u>Chianti Classico Viticcio '14</u> 750 cl	€ 15	<u>Lattine – Cans</u>	€ 3
Sangiovese 98%, Merlot 2%; 13,5 vol. alcol		-Coca Cola, Sprite, Fanta, Lemon soda, Coca Light/Zero	
<u>Chardonnay Le Bruniche '16</u> 750cl	€ 15	<u>Succhi Di Frutta – Fruit Juices</u>	€ 3
- House White Wine by Bottle		- Albicocca, Arancia, Mela - Apricot, Orange, Apple	
<u>Vino Della Casa Al Bicchiere</u>	€ 4	<u>Birre In Bottiglia</u> Moretti Toscana 500 ml	€ 5
- House Wine red or white by the Glass			
<u>Bicchiere di Chianti Classico Riserva</u>	€ 7	<u>Birra Artigianale Italiana Borgia</u> 500ml	€ 7
-Bicchiere di Chianti Riserva selezionato dalla nostra Sommelier		-Crafts Italian beer	
-Glass of Chianti Riserva selected by our Sommelier			

Antipasti – Appetizers

<u>Capasanta saltata su Pesto di Nocciole</u>		<u>Gran Misto di Cinta</u>	
<u>e Zabaione Salato</u>	€ 14	-Misto di salumi di cinta con formaggi, salse, Crostini e sott'olio	
- Mediterranean scallop on pesto of Hazelnuts and salted eggnog		-Mix of local sliced cinta salami, cheeses, jam, Croutons and olives	
		Per 1 persona € 12 - per 2 persone € 22	
<u>Crespella croccante ripiena di Funghi Porcini</u>		<u>Tartare in Crosta di Pistacchi, gelatina allo</u>	
<u>su crema di Briè e Tartufo</u>	€ 12	<u>Champagne, Frutti Rossi brinati e</u>	
-Crispy crepes stuffed with porcini mushrooms and Truffle on		<u>Pan Brioche Caldo</u>	€ 14
Briè cheese sauce		- Beef Tartare in Pistachos crust, Champagne Jelly,	
<u>Flan di Fagioli Zolfini, Crema di Patate Viola,</u>		Red berryes and hot nuts brioche	
<u>Cipolla Caramellata e Cavolo Nero Croccante</u>	€ 12		
- Zolfini Beans flan with Purple Potatoes, caramelized onion			
and crispy black cabbage			

Primi Piatti - First Courses

<u>Risotto all' Ortica sfumato al Prosecco</u>		<u>Mezzelune Rosse Ripiene di Tartufo e Patate</u>	
<u>su Crudità di Cavolo Viola</u>	€ 10	<u>Al Tartufo Nero Fresco</u>	€ 18
- Risotto with Nettle, Prosecco and Violet Cabbage crudità		-Red Pasta stuffed with black Truffle and Potatoes with Fresh Truffle	
<u>Ravioli al Mosto d'Uva ripieni di Ragù di Cinta,</u>		<u>Ravioli di Lampredotto con Cipolla Caramellata,</u>	
<u>crema di Frisella Sarda e Pomodori Confit</u>	€ 13	<u>salsa Verde e Briciole di Pane Croccante</u>	€ 13
-Grape must ravioli stuffed with wild pork on bread souge		- Ravioli stuffed with Typical Florentine recipe(rennet beef tripe)	
and confit tomatoes		with green sauce and caramelized onions	
<u>Tortelli Ripieni Di Pecorino e Pere su Crema</u>		<u>Timballo di Paccheri ripieni al Ragù di Gambero e</u>	
<u>di Zucca Gialla e Pancetta Croccante</u>	€ 13	<u>Ricotta con Besciamella Agli Agrumi</u>	€ 13
-tortelli stuffed with Pecorino Cheese and Pears with		- Stuffed pasta timbale with prawns and cheese with citrus sauce	
pumpkin cream			

## -Secondi Piatti - Main Course-

### Medaglione di Maiale sfumato al Rum con Gratin di Patate e Cipollotto All'Arancia

-Filet of Pork with rum sauce, gratin potatoes  
and orange spring onion

€ 18

### Filetti di Spigola al cioccolato Bianco Con Spinaci Saltati Alle Castagne

- sea bass Filet with white chocolate sauce and sautéed  
spinach with chestnuts

€ 20

### Tagliata di Manzo alla Crema di Vin Santo, Mandorle Salate e Semifreddo di Pecorino

- Sliced Beef on Sweet wine sauce with salted almonds and  
Pecorino cheese iced mousse

€ 20

### Tagliata Al Tartufo Nero Di San Miniato

-sliced beef with Black Fresh Truffle (250 gr)

€ 25

### Filetto di Manzo in Crosta di Pistacchio,

scalogno Confit su Disco di Gelatina al Brandy ed Arancia € 25

Beef Fillet in crust of pistachos, with sweet shallots,  
on brandy and orange jelly

### Filetto di Manzo Con Tartufo e Fragole fresche,

Sfumato allo Champagne

€ 28

-Beef Fillet with Black fresh truffle, strawberries and Champagne

### Filetto di Manzo su Crema di Mazzancolle,

Pancetta croccante e crumble profumato al Limone € 25

-Beef Fillet on shrimps sauce, crispy bacon and lemon crumble

### Bistecca Alla Fiorentina

all'etto/100gr € 4,50

The traditional Florentine t-bone steak

We recommended it for two people by weight 100gr= 0,22 lb

## Contorni - Side Dishes

### Spinaci

-Sautéed Spinach

€ 6

### Verdure Grigliate

-Grilled Vegetables

€ 8

### Cipollotto All'Arancia

-Orange Spring onion

€ 6

### Patate Arrosto

-Roasted Potatoes

€ 6

# Buon 2018!

dal

