

<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>Bicchieri di Chianti Classico Riserva</u>	€ 7	<u>Birra Artigianale Italiana Borgia</u> 500ml	€ 7
-Bicchieri di Chianti Riserva selezionato dalla nostra Sommelier		-Crafts Italian beer	
-Glass of Chianti Riserva selected by our Sommelier			

Antipasti – Appetizers

<u>Tartare di Manzo con Pan Brioche alle Noci,</u>		<u>Gran Misto di Cinta</u>	
<u>Gelatina di Grana al Tartufo e Uovo di Quaglia</u>	€ 15	-Misto di salumi di cinta con formaggi, salse, Crostini e sott'olio	
-Beef Tartare with nuts brioche, parmesan cheese gelatin		-Mix of local sliced cinta salami, cheeses, jam, Croutons and olives	
Truffle and Quail egg		Per 1 persona € 12 - per 2 persone € 22	
<u>Sformatino di Porcini e Tartufo su fonduta</u>		<u>Crespella croccante ricotta e Pere su crema</u>	
<u>di Pecorino con Porri Croccanti</u>	€ 12	<u>di Spinaci e Fonduta al Gorgonzola</u>	€ 12
- Porcini Mushrooms and Truffle flan with sheep cheese		-Crispy crepes stuffed with cheese and pears with	
sauce and Crispy Leeks		spinach and gorgonzola sauce	
<u>Delizia di Cavolo Nero Stufato su crema di</u>			
<u>Zolfini e Crostone di Lardo</u>	€ 12		
-Sauted black cabbage with zolfini beans cream and lard			
pork crostone bread			

Primi Piatti - First Courses

<u>Risotto Cacio e Pepe in Cialda Croccante e</u>		<u>Tagliolini Al Tartufo Nero Fresco</u>	€ 18
<u>Nocciole del Piemonte</u>	€ 10	- Noodles with Fresh Truffle	
- Cheese and Pepper Risotto with Hazelnuts		<u>Ravioli di Lampredotto con Cipolla Caramellata,</u>	
<u>Tortelli Ripieni Di Pecorino e Pere su</u>		<u>salsa Verde e Briciole di Pane Croccante</u>	€ 13
<u>Crema di Zucca Gialla e Pancetta Croccante</u>	€ 13	- Ravioli stuffed with Typical Florentine recipe(rennet beef tripe)	
- tortelli stuffed with Pecorino Cheese and Pears with		with green sauce and caramelized onions	
pumpkin sauce and crispy Bacon		<u>Tagliatelle di Castagne al Pesto di Cavolo Nero,</u>	
<u>Pappardelle Al Cinghiale</u>	€ 13	<u>salsiccia e Scaglie di Pecorino</u>	€ 13
-Large flat pasta with Wild Pork Sauce		- Chestnuts noodles with sausages, black cabbage pesto and cheese	

-Secondi Piatti - Main Course-

Filetto di Maiale in Crosta di Nocciole su crema di Patate e Cipollotto All'Arancia

-Filet of Pork in Crust of Hazelnuts on Potatoes sauce
and orange spring onion

€ 18

Cinghiale in Umido con Spinaci Saltati

-Stew Wildboar with sautéed spinach

€ 18

Tagliata di Manzo Al Tartufo

-sliced beef with rosemary and 4 peppers grains

€ 25

Tagliata di Manzo Al Mosto d'Uva con Sformatino di Finocchi e Riduzione d'Arancia

-sliced beef with grape must and fennel flan with sauce of orange

€ 20

Filetto di Manzo su Crema di ceci, Cavolo Nero

stufato con Lardo e Polenta Fritta non Fritta

-Beef Fillet on chickpeas cream, stew black cabbage,
lard pork and cruncy polenta

€ 22

Filetto di Manzo su Purea di castagne,

Funghi Porcini Trifolati e Noci Tritate

-Beef Fillet on chestnuts puree with sautéed Porcini Mushrooms and Nuts

€ 25

Filetto in Crosta di Grissini con Taleggio e

Tartufo Fresco

-Beef Fillet in crust of breadcrumbs with smoked cheese and fresh Truffle

€ 25

Bistecca Alla Fiorentina

The traditional Florentine t-bone steak

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

all'etto/100gr € 4,50

Contorni - Side Dishes

Cipollotto All'Arancia

-Orange Spring Onion

€ 5

Verdure Grigliate

-Grilled Vegetables

€ 8

Spinaci Saltati

-Sautéed Spinaci

€ 5

Patate Arrosto

-Roasted Potatoes

€ 5

Buone Feste dal



-Per la lista degli allergeni, rivolgersi al personale di servizio.