

Coperto € 2,50

- Bevande - Drinks -

Vino Della Casa

Chianti Classico "Le Regge" 750cl € 12,00

- House Chianti Classico by Bottle
- It is possible to have this wine on consumption*

Vino Della Casa Bianco Chardonnay 750cl € 12,00

- House White Wine by Bottle

Vino Della Casa Al

Bicchieri Bianco/Rosso € 4,00

- House Wine red or white by the Glass

Acqua Gassata o Naturale (Naturalizzata) € 2,00

- Water sparkling or still

Lattine - Cans € 3,00

- Coca Cola, Sprite, Fanta, Lemon soda, Coca Light

Succhi Di Frutta – Fruit Juices € 3,00

- Mela, Albicocca, Arancia, Ananas

- Apple, Apricot, Orange, Ananas

Birre In Bottiglia € 4,00

- Bottled Beer: Becks 33 cl, Ceres 33 cl, Moretti 66 cl

-Antipasti - Appetizers-

Fettunta con Aglio e Olio Chiantigiano € 2,50

- Hot bread with garlic and oil

Bruschetta Aglio, Olio e Pomodoro Fresco € 4,00

- Hot bread with garlic, olive oil and tomato

Crostoni di Lardo di Colonnata
con Tartufo Fresco € 10,00

- Hot bread with pork lard and Fresh Truffle

Affettato Misto Toscano Con Crostini € 9,00

- Mix Of Tuscany Cold Cuts and bread with a
sauce of Chicken livers, capers and carrots

Antipasto Alla Contadina € 9,00

- Prosciutto crudo, bruschetta al pomodoro e Pecorino
- Ham, Hot bread with garlic, oil and tomato and cheese

I Nostri Crostini Misti € 6,00

- Mix of different sauces served up grilled bread

Selezione Di Formaggi Senesi con € 15,00

Salse, Pere e Bruschette per 2 persone

- Mix Of Different Cheese with different sauces,
pears and hot bread with garlic, olive oil and tomato

Gran Misto Del Gallo Nero per 2 persone € 16,00

- Prosciutto crudo, Salame di Cinghiale, Finocchiarra di
Montefioralle, fettunta, Crostini neri, Finocchiona e olive sott'olio

- Salt cured ham, Wild boar salami, bacon, grilled bread with garlic and
oil, bread with Tuscany sauce and Finocchiona and Olives

Vongole e Cozze Al Guazzetto* € 15,00

- Clams And Mussels With White Wine and Garlic

-Primi Piatti – First Courses

Ribollita Della Nonna Dù € 8,00

- Vegetable soup with bread (Typical Tuscan)

Spaghetti Carbonara o alla Bolognese € 8,00

- Eggs, bacon, cheese sauce or With Bolognese's Sauce

Spaghetti Ubriachi Al Chianti Classico € 8,00

- Con Porri, Vino Chianti Classico e Pecorino

- With Leeks, Red Chianti Classico Wine and Pecorino Cheese

Spaghetti Allo scoglio Del Gallo Nero* € 15,00

- With Shrimps, mussels, clams and shrimp
in a light olive oil, garlic and tomato sauce

-Pasta fatta in casa - Pasta Homemade

Ravioli Ripieni Di Zucca Gialla
Con Pecorino e Pere € 12,00

- Ravioli stuffed with pumpkin with Pecorino Cheese and Pear

Tortelli di Patate con Rigatino,
Scalognò e Zafferano € 12,00

- Pasta stuffed with potatoes with saffron, shallot and bacon

Tagliolini Alle Cipolle Rosse Dell'Ortino € 12,00

Cipolle Rosse, Prosciutto Crudo, Formaggio e Uvetta
With Red Onions, Ham, Pinenuts, Cheese and Sweet Grapes

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci con
Gorgonzola e Noci € 12,00

-Ravioli stuffed with Spinach and Cheese with Gorgonzola Cheese and Nuts

Pappardelle Al Cinghiale € 12,00

- Wild-boar - Wildschweinsauce

Tagliolini Al Tartufo Fresco € 18,00

- Thin noodles with Fresh Truffle

-Specialità Sulla Brace - Specialities from The Barbecue-

<u>Petto Di Pollo Ai Ferri con Spinaci</u>	<u>€ 10,00</u>	<u>Filetto Ai Ferri</u>	<u>€ 18,00</u>
- Grilled Chicken Brest with spinach		- Filet of beef On The Grill- Rindsfilet	
<u>Misto di Salsicce e Rosticciana</u>	<u>€ 10,00</u>	<u>Filetto su Crema di Porri e Rigatino</u>	<u>€ 20,00</u>
- Mix of Sausages and Spareribs		- Filetto with Cream of leeks and Bacon	
<u>Coniglio Sulla Brace con Verdure Saltate</u>	<u>€ 15,00</u>	<u>Filetto Lardellato Al Tartufo</u>	<u>€ 25,00</u>
- Grilled Rabbit With Carrots And Zucchini		- Filet of Beef with Fresh Truffle and pork lard	
<u>Galletto ruspante su letto di Patate alla Griglia</u>	<u>€ 15,00</u>	<u>Filetto su Pesto di Pomodorini Secchi</u>	<u>€ 20,00</u>
- Grilled small rooster with grilled potatoes		<u>Con Crema di Lardo e Semi di Papavero</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Tagliata di bistecca ai Ferri (250 gr)</u>	<u>€ 16,00</u>	- Filet of Beef above Pesto of dehydrated tomatoes with lard pork and poppy-seed	
-grilled T-bone steak		<u>Filetto All'Arancia sfumata Al Cognac</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Tagliata Alla Crema del Chianti</u>	<u>€ 18,00</u>	- Filet Of Beef With Orange and Cognac	
- Con Vino Chianti Classico Rosso e Rosmarino		<u>Grigliata Mista (Per 2 Persone)</u>	<u>€ 32,00</u>
- grilled T-bone steak With a sauce of Red Chianti Wine and Rosemary		- Con Salsicce, Rosticciana, Tagliata e Galletto	
<u>Tagliata Con Sesamo, Semi di Papavero e Scalogno Glassato Al Vin Santo</u>	<u>€ 18,00</u>	- Mix Of Sausages, Spareribs, Cutted Beef and a Small Rooster	
- grilled T-bone steak in Frosted Sweet Wine with shallot, Sesame and Poppy-seed		<u>Bistecca Alla Fiorentina</u>	<u>€ 43,00</u>
<u>Tagliata Al Radicchio Rosso Grigliato e glassato Al Balsamico</u>	<u>€ 20,00</u>	- Prezzo Al Kg – Steak/Kilo	
- grilled T-bone steak with, Italian chicory and Balsamic Vinegar		<u>Misto Di Formaggi Grigliati</u>	<u>€ 12,00</u>
		- Mix Of Grilled Cheeses	

-Pesce Sulla Brace - Fish By The Barbecue-

<u>Filetti di Orata Sulla Brace*</u>	<u>€ 16,00</u>
- Grilled Filet of Sea Bass	
<u>Grigliata Mista Di Pesce* Per 2 Persone</u>	<u>€ 36,00</u>
- Con gamberoni, Calamari e Filetto di Orata	
-Mix of Grilled Fish for (2 people) With King Prawns, Squids, Sea Bass	
* Surgelato a bordo – Frozen of board	

Contorni – Side Dishes

<u>Patate Fritte *</u>	<u>€ 5,00</u>	<u>Fagioli All'uccelletto</u>	<u>€ 5,00</u>
- French fries		- Boiled Beans With Tomato and Sage	
<u>Spinaci *</u>	<u>€ 5,00</u>	<u>Verdure Fritte</u>	<u>€ 8,00</u>
- Spinaci		-Fried Mix vegetables	
<u>Verdure Grigliate</u>	<u>€ 8,00</u>	<u>Insalata Mista</u>	<u>€ 5,00</u>
- Grilled Vegetables		- Mixed salad	

*Surgelato - Frozen

-Dalla Cucina - By Our Kitchen-

<u>Coniglio o Pollo Fritto con Verdure Fritte</u>	<u>€ 18,00</u>
- Fried Rabbit or Chicken with Fried Vegetables	
<u>Stracotto Al Chianti Classico</u>	<u>€ 12,00</u>
<u>Con Uvetta e Pinoli</u>	<u>€ 12,00</u>
- Beef Cooked in Red Wine With Sweet Grapes and Pine nuts	
<u>Cinghiale in Umido</u>	<u>€ 12,00</u>
- Stewed wild boar in red sauce*	
<u>Scaloppine Al Limone</u>	<u>€ 12,00</u>
- Veal scaloppini with lemon	