

Coperto € 2,50



### Antipasti

*Crostini Misti Toscani del Gallo Nero € 8*

Mix grilled bread with different topping sauces

*Flan di Zucchine, Yogurt alla Menta, Maionese di Pomodori Secchi e Chips di Melanzane € 10*

Zucchini Flan with minted Yogurt, Dry Tomatoes mayo and Gratin Eggplants

*Battuta di Manzo al Coltello, Cipolla Caramellata, Pasta Crackers e Burrata € 14*

Beef Tartare, Burrata cheese, caramelized onion and crispy crackers

*Cheesecake di Pecorino Fresco, Frolla salata alle Olive, ketchup del Chianti e Pere al Rosmarino € 12*

Fresh Pecorino Cheese, Black Olive Pastry, Chianti Ketchup and Pears with Rosemary

*Gran Misto di Cinta Per 1 persona € 13 o Per 2 persone € 24*

Misto di salumi di cinta con formaggi, salse, Crostini e sott'olio  
Mix of local sliced cinta salami, cheeses, jam, Croutons and olives

*Firenze nel Piatto € 14*

Cubo di fegatini alla Toscana, Sopressata di Trippa, "Panino al Lampredotto", Crostini, Pan Brioche e Cipolline al Vin Santo  
Tuscany Style Chicken Liver pate with sweet wine onions, Tripe Carpaccio, Lampredotto Sandwich (rennet beef tripe)

### I Nostri Primi Piatti

*Fettuccine al Chianti Classico con Ragù di Gallo ruspante e Porri croccanti € 13*

Red wine fettuccine with rooster ragout and crispy leeks

*Tagliolini al Tartufo Nero € 15*

Noodles with Black Truffle

*Pappardelle Al Cinghiale € 13*

Large flat pasta with Wild Pork Sauce

*Risotto al Chianti Mantecato al Pistacchio con Fonduta di Pecorino € 11 ✕*

Risotto in Chianti Wine with Pistachio and Pecorino Cheese

*Tortelli ripieni di Peposo con crema di Patate e Briciole di Pane € 13*

Peposo Stuffed Tortelli (Typical Tuscany stewed peppered beef) on Potatoes Cream and Bread

*Ravioloni ripieni di Pappa al Pomodoro con Vellutata di Grana e polvere di basilico € 13*

- Pasta stuffed with tomatoes and bread (typical tuscany recipe) with Parmesan's cheese and basil

*Ravioli di Finocchiona e Fichi su Crema di Piselli, Burro leggero al Pistacchio e scaglie di Pecorino € 13*

- Ravioli stuffed with fennel salami and figs with peas sauce pistachos and pecorino cheese

### Contorni € 5

*Fagioli Bianchi - Boiled Beans*



*Patate Fritte \* - French Fries*

*Caponata di Verdure - "caponata" mix of Vegetables*



*Insalata Mista - Mixed Salad*



*Speciale Menù Bimbi (Fino a 10 anni) Penne Ragù + Petto di pollo e Patate + Gelato € 15*

*Children Menù - Pasta with meat sauce, Grilled chicken breast, potatoes and ice cream € 15*

## Specialità Sulla Brace

*Galletto Ruspante con Patate* € 16 ✕  
Grilled young rooster with potatoes

*Misto di Salsicce e Rosticciana* € 15 ✕  
Mix of Sausages and Spareribs

*Grigliata Mista - Con Salsicce, Rosticciana, Tagliata e Galletto* (Per 2 Persone) € 35 ✕  
Mix of Sausages, Spareribs, sliced Beef and a Small Rooster

*Tagliata di Manzo con Cipollina in agrodolce e Finocchietto selvatico (250 gr)* € 20 ✕  
Sliced beef with sweet and sour onion and wild fennel seed

*Tagliata di Manzo ai 4 Pepi e Rosmarino (250 gr)* € 20 ✕  
sliced beef With mixed pepper and Rosemary olive oil

*Filetto di Manzo con Uva Sangiovese cotta nel suo Mosto, Cipollotti gratinati e croccante al Pecorino* € 22  
-Beef fillet whit Sangiovese grape and wine sauce, gratin green onion and crispy Pecorino cheese

*Filetto di Manzo, Crema di Parmigiano, Pomodorini Confit e Carbone Vegetale (230gr)* € 22 ✕  
Beef Fillet, Parmesan Cheese Sauce, candy Tomatoes and vegetable Coal

*Filetto di Manzo Lardellato al Tartufo (230gr)* € 25 ✕  
Beef fillet with lard pork and black truffle

*Bistecca Alla Fiorentina Hg* € 4,9 ✕  
The traditional Florentine t-bone steak - We recommended it for two people by weight 100gr= 0,22 lb

*Filetto di Maiale Cotto Sottovuoto su crema di Fichi Secchi e Lardo agli aromi con Invidia Belga glassata al Miele* € 18 ✕  
Pork fillet on Dry figs with lard pork and Belgian indive with honey

## Bevande

*Acqua Gassata o Naturale* Water still or sparklin € 2

*Chianti Classico Santo Stefano '18* Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl € 17

*Chianti Classico Vignamaggio Terre di Prenzano '18* 100 % Sangiovese; 13,5 % vol; 750 cl € 17

*Vino Bianco Della Casa* White Wine by bottle 750cl € 17

*Bicchiere di Chianti Classico o di Vino Bianco o Vino Rosè* Chianti Classico or White or Rosè by the glass € 5

*Bicchiere di Chianti Riserva o IGT* Chianti Riserva or IGT by the glass € 7

*Coca Cola, Sprite, Fanta, Lemon soda, Coca Light/ Zero* € 3,5

*Succhi Di Frutta – Juices - Apricot, Apple, Orange* € 3

*Birra Moretti Toscana 500 ml o Birra Artigianale Italiana Borgia 330ml* € 5

\* in mancanza del prodotto fresco sono utilizzati prodotti surgelati di alta qualità

- In absence of fresh product we will use the frozen product of first choice

In caso di Allergie o di Intolleranze rivolgersi al personale - In case of allergies or intolerances, contact the staff.