

Antipasti – Appetizers

Crostini Misti Toscani del Gallo Nero	€ 8
Mix grilled bread with different topping sauces	
Firenze nel Piatto	€ 15
Cubo di fegatini alla Toscana con Pan brioche , Soprassata di Trippa con Cipollina al Vin Santo, Crostini di Lardo e Miele e Pecorino e Pere, “Panino al Lampredotto” Tuscany Style Chicken Liver pate with sweet wine onions, Tripe Carpaccio, Lampredotto Sandwich (rennet beef tripe) and croutons	
Battuta di Manzo al Coltello con Cipolla Caramellata, Pistacchi e Burrata	€ 15
Beef Tartare with Caramilized Onions, Pistachos and Burrata Cheese	
Sformatino di Asparagi con Fonduta di Grana e Tartufo	€ 15
Asparagus Flan with Parmesan Cheese fondue and Fresh Black Truffle	
Gran Misto di Cinta	Per 1 persona € 13
Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini e sott’olio	Per 2 persone € 24
Mix of local sliced Cinta salami, Cheeses, Jam, Croutons and Olives	

I Nostri Primi Piatti – Our First Courses

Risotto al Chianti Mantecato al Pistacchio con Fonduta di Pecorino	€ 12
Risotto in Chianti Wine with Pistachio and Pecorino Cheese	
Pappardelle Al Cinghiale	€ 13
Large Flat Pasta with Wild boar Sauce	
Fettuccine al Chianti Classico con Ragù bianco di Gallo Ruspante, Crema di Parmigiano e Crumble di Pane agli Aromi	€ 13
Red wine fettuccine with rooster ragout, parmesan cream and Crumble of aromatic bread	
Tortelli di Zafferano agli Asparagi con Fiori di Zucca, Stracciatella di Burrata e Porri Croccanti	€ 13
-Suffron ravioli with asparagus, zucchini flowers, creamy cheese and Crespy Leeks	
Ravioli Integrali ripieni di Ragù di Cinta, con Lardo e Briciole di Pane Tostato	€ 13
Cinta senese whole wheat flour ravioli with Pork Lard and toasted bread	
Tagliolini al Tartufo Nero Fresco	€ 15
Thin noodles with Fresh Black Truffle	

Contorni – Side Dishes € 5

Patate Fritte – French Fries	Insalata Mista - Mixed Salad
Spinaci Saltati – Spinach	Verdure Saltate - Sauted mix vegetables

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

Children Menù: Penne with Meat sauce + Chicken Breast and Potatoes + ice cream € 15
(Under 10 year old)

Secondi Piatti – Main Courses

Misto di Salsicce e Rosticciana Mix of Sausages and Spareribs	€ 15
Galletto Ruspante con Patate Grilled young Rooster with Potatoes	€ 16
Grigliata Mista - Con Salsicce, Rosticciana, Tagliata e Galletto Mix of Sausages, Spareribs, sliced Beef and a Small Rooster (Per 2 Persone)	€ 38
Tagliata di Manzo Al Tartufo Nero Sliced Beef with Fresh Black Truffle	€ 25
Tagliata di Manzo Alla Crema del Chianti -Sliced beef With Chianti Wine and Rosemary sauce (250 gr)	€ 20
Filetto di Manzo su crema di Porri e Rigatino Croccante (230gr) -Beef Fillet on leeks cream and crispy bacon	€ 25
Filetto di Manzo su Asparagi Gratinati e Pecorino Marzolino -Beef Fillet on gratin Asparagus and pecorino cheese (230gr)	€ 25
Bistecca alla Fiorentina The traditional Florentine T-bone steak We recommended it for two people by weight 100gr= 0,22 lb	HG € 5.0
Filetto di Maiale Cotto Sottovuoto su crema di Fiori di Zucca con Caponata di Verdure Pork fillet on Zucchini Flowers Sauce and sauteed mixed vegetables	€ 20

Bevande

Acqua Gassata o Naturale Water Still or Sparkling	€ 2
Chianti Classico Santo Stefano '19 Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl	€ 18
Chianti Classico Peppoli '20 di Marchesi Antinori 95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl	€ 18
Vino Bianco Dogajolo '20 Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Blanc 750 cl	€ 16
Bicchiere di Chianti Classico o Vino Bianco Glass of Chianti Classico or local White Wine	€ 5
Chianti Riserva Al Bicchiere - Glass of Chianti Riserva Wine	€ 7
Coca Cola, Sprite, Fanta, Lemon soda, Coca Light/Zero	€ 3.5
Birra Moretti Toscana 500 ml	€ 5
Birra Artigianale Fiorentina 'La mi Firenze' 330ml	€ 7
Coperto - Cover Charge	€ 2.5

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