

Antipasti – Appetizers

Crostini Misti Toscani del Gallo Nero Mix grilled bread with different topping sauces	€ 8
Crespella Croccante ripiena di Pecorino su Pere Caramellate e riduzione al Chianti Crepes with Pecorino Cheese and caramelized Pears	€ 10
Battuta di Manzo al Coltello con Cipolla Caramellata, Pistacchi e Burrata Beef Tartare with Caramilized Onions, Pistachos and Burrata Cheese	€ 15
Millefoglie di Melanzane con Mozzarella di Bufala e Pomodoro Fresco Gratin eggplants Milfoil with buffalo mozzarella and tomatoes	€ 10
Gran Misto di Cinta	Per 1 persona € 13
Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini e sott'olio Mix of local sliced Cinta salami, Cheeses, Jam, Croutons and Olives	Per 2 persone € 24

I Nostri Primi Piatti – Our First Courses

Risotto al Chianti Mantecato al Pistacchio con Fonduta di Pecorino Risotto in Chianti Wine with Pistachio and Pecorino Cheese	€ 12
Tagliatelle ai 5 Cereali su Pesto di Zucchine, Pomodorini Confit e Semi di Girasole 5 grains noodles with zucchini pesto, tomatoes and sunflowers seeds	€ 13
Fettuccine al Chianti Classico con Ragù bianco di Gallo Ruspante, Crema di Parmigiano e Crumble di Pane agli Aromi Red wine fettuccine with rooster ragout, parmesan cream and Crumble of aromatic bread	€ 13
Ravioli Ripieni di Baccalà con Zucchine alla Maggiorana, Crema di Ceci e Stracciatella di Burrata -Cod stuffed Ravioli with Marjoram Zucchini chickpies and burrata cheese	€ 13
Ravioloni ripieni di Pappa al Pomodoro con Vellutata di Grana e polvere di basilico - Pasta stuffed with tomatoes and bread (typical tuscany recipe) with Parmesan cheese and basil	€ 13
Tortelli Integrali ripieni di Ragù di Cinta, con Lardo e Briciole di Pane Tostato Cinta senese whole wheat flour tortelli with Pork Lard and toasted bread	€ 13
Tagliolini al Tartufo Nero Fresco Thin noodles with Fresh Black Truffle	€ 15

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 con Scalogno Caramellato al Vin Santo e Briciole di Pane Toscano Sliced Beef in bread crust with sweet wine caramelized shallot	€ 20
Filetto di Manzo, Crema di Pecorino, Pomodorini Confit e Carbone Vegetale Beef Fillet, Pecorino Cheese Sauce, candy Tomatoes and vegetable Coal	€ 25
Filetto di Manzo, Pesto di Rucola, Pepe Rosa e Parmigiano Croccante (230gr) Beef Fillet, arugula pesto sauce, pink pepper and crispy Parmesan	€ 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 pesto di Zucchine e Caponata di Verdure Pork fillet on Zucchini pesto 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 Toscano Chardonnay 750 cl	€ 16
Bicchiere di Chianti Classico o Vino Bianco Glass of Chianti Classico or local White Wine	€ 5
Bicchiere Chianti Riserva - Glass of Chianti Riserva Wine	€ 8
Bicchiere Gran Selezione 6.38 di Valiano '18 Glass of Gran Selezione - 90% Sangiovese, 7% C. Sauvignon, 3% Merlot	€ 8
Bicchiere IGT Sasso al Poggio di Piccini '18 Glass of IGT – 60% Sangiovese, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot	€ 6
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.