

Antipasti – Appetizers

Crostini Misti Toscani del Gallo Nero Mix grilled bread with different topping sauces	€ 9
Cheesecake di Pecorino Fresco, Frolla salata alle Olive, ketchup del Chianti e Pere al Rosmarino Fresh Pecorino Cheese, Black Olive Pastry, Chianti Ketchup and Pears with Rosemary	€ 13
Flan di Zucchine, Crema di Yogurt alla Menta, Maionese ai Pomodori Secchi e Chips di Pane Toscano Zucchini Flan with Minted Yogurt, Dry Tomatoes Maio and Gratin Bread	€ 12
Battuta di Manzo al Coltello con Cipolla Caramellata, Pistacchi e Burrata Beef Tartare with Caramilized Onions, Pistachos and Burrata Cheese	€ 15
Gran Misto di Cinta	Per 1 persona € 14
Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini e sott'olio	Per 2 persone € 25
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 Risotto in Chianti Wine with Pistachio and Pecorino Cheese	€ 13
Fettuccine al Chianti Classico con Ragù bianco di Gallo Ruspante, e Porri Croccanti Red wine fettuccine with rooster ragout with Crispy Leeks	€ 15
Pappardelle al Cinghiale Large Flat Pasta with Wild boar sauce	€ 15
Tortelli Ripieni di Peposo con con Crema di Patate e Briciole di Pane Peposo Stuffed Tortelli (typical Tuscan Recipe) on Potatoes Cream and Bread	€ 15
Ravioloni ripieni di Pappa al Pomodoro con Vellutata di Grana e polvere di basilico Pasta stuffed with tomatoes and bread (typical tuscan recipe) with Parmesan cheese and basil	€ 15
Ravioli di Finocchiona e Fichi su Crema di Piselli, Burro leggero al Pistacchio e scaglie di Pecorino Ravioli stuffed with fennel salami and figs with peas sauce pistachos and pecorino cheese	€ 15
Tagliolini al Tartufo Nero Fresco Thin noodles with Fresh Black Truffle	€ 18

Contorni – Side Dishes € 5

Patate Fritte – French Fries	Insalata Mista - Mixed Salad
Fagioli Bianchi – Boiled Beans	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	€ 16
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)	€ 40
Tagliata di Manzo Al Tartufo Nero Sliced Beef with Fresh Black Truffle	€ 27
Tagliata di Manzo su Crema di Piselli, Fonduta di Gorgonzola e Cipolla Caramellata al Prosecco Sliced Beef with Pies Cream, Gorgonzola Fondue and Caramelized onion with Prosecco	€ 22
Filetto di Manzo con Uva Sangiovese cotta nel suo Mosto, Cipollotti gratinati e croccante al Pecorino Beef fillet whit Sangiovese grape and wine sauce, gratin green onion and crispy Pecorino cheese	€ 27
Filetto di Manzo su crema di Porri e Rigatino Croccante (230gr) -Beef Fillet on leeks cream and crispy bacon	€ 27
Bistecca alla Fiorentina The traditional Florentine T-bone steak We recommended it for two people by weight 100gr= 0,22 lb	HG € 5.2
Filetto di Maiale Cotto Sottovuoto su Crema di Fichi secchi e Caponata di verdure Pork fillet on Figs and sautéed mixed vegetables	€ 20

Bevande

Acqua Gassata o Naturale Water Still or Sparkling	€ 2.5
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	€ 17
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 Italiana 500 ml	€ 5
Birra Artigianale Fiorentina 'La mi Firenze' 330ml	€ 7
Coperto - Cover Charge	€ 3

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