

Antipasti – Appetizers

Vellutata di Castagne e Patate, olio al Rosmarino e Crumble di Pane Chestnuts and potatoes soup with rosemary olive oil and bread crumble	€ 8
Crostini Misti Toscani del Gallo Nero Mix grilled bread with different topping sauces	€ 9
Sformatino di Funghi Porcini Su Crema di Zucca Gialla, con fonduta di Pecorino e Porri croccanti -Porcini mushrooms flan on pumpkin cream with pecorino fondue and Crispy Leeks	€ 15
Crespella croccante ripiena di Pecorino su Pere Caramellate e riduzione al Chianti Crepes with Pecorino cheese and caramelized pears	€ 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 Mix of local sliced Cinta salami, Cheeses, Jam, Croutons and Olives	Per 2 persone € 25

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
Pappardelle al Cinghiale Large Flat Pasta with Wild boar sauce	€ 15
Ravioli ripieni di Ribollita, Datterini arrostiti, Vellutata di Fagioli Cannellini e Cavolo Nero Essiccato. Black cabbage Ravioli stuffed with Typical Florentine vegetable soup on white Cannellini beans Cream with roasted tomatoes and dried Black Cabbage	€ 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
Tagliatelle di Farina di Castagne con Ragù Bianco di Salsiccia, Cavolo Nero e scaglie di Pecorino Chestnuts flour fettuccine with sausages white ragout, black cabbage and pecorino cheese	€ 15
Tortelli ripieni di Funghi Porcini su crema di Zucca Gialla, Burro all'Erbette e Polvere di Nepitella - Tortelli stuffed with porcini mushrooms, herb butter and calamint powder	€ 15

Contorni – Side Dishes € 5

Patate Fritte – French Fries	Insalata Mista - Mixed Salad
Fagioli Bianchi – Boiled Beans	Spinaci - Sauted Spinach

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 Ai Quattro Pepi e Rosmarino (250gr) Sliced Beef with four peppers and rosemary	€ 22
Tagliata di Manzo alla Crema del Chianti (250gr) sliced beef with chianti wine and rosemary	€ 22
Filetto di Manzo su Vellutata di Castagne, Lardo e Cavolo Nero Croccante (230gr) -Beef Fillet chestnuts sauce, Pork Lard and Gispny Black Cabbage	€ 25
Filetto di Manzo, Crema di Zucca Gialla, Pancetta Grigliata e Chips di Mela e Crumble al Pecorino (230gr) Beef Fillet, pumpink Sauce, grilled bacon and Apple chips and Pecorino Cheese Crumble	€ 25
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 Spinaci Pork fillet on Figs and sautéed Spinach	€ 20

Bevande

Acqua Gassata o Naturale Water Still or Sparkling	€ 2.5
Chianti Classico Santo Stefano '20 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	€ 2.5

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