

Antipasti – Appetizers

Crostini Misti Toscani del Gallo Nero	€ 9
Mix grilled bread with different topping sauces	
Crespella croccante ripiena di Pecorino su Pere Caramellate e riduzione al Chianti	€ 12
Crepes with Pecorino cheese and caramelized pears	
Sformatino di Asparagi crema di Fiori di Zucca con Fonduta di pecorino e Porri Croccanti	€ 15
Asparagus Flan with Pecorino Cheese Fondue, sunflower zucchini cream and Fried Leeks	
Battuta di Manzo al Coltello arricchita al Caffè, maionese alla nocciola e Chips di pane alla Curcuma	€ 15
Beef Tartare with Coffee, turmeric bread and Nuts mayonnaise	
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	€ 13
Risotto in Chianti Wine with Pistachio and Pecorino Cheese	
Pappardelle al Cinghiale	€ 15
Large Flat Pasta with Wild boar sauce	
Tagliatelle ai 5 Cereali su Pesto di Zucchine, Pomodorini Confit e semi di girasole	€ 15
5 Grains noodles with Zucchini Pesto, tomatoes and sunflower seeds	
Tortelli Integrali ripieni di Ragù di Cinta, con Lardo e Briciole di Pane Tostato	€ 15
Cinta senese whole wheat flour tortelli with Pork Lard and toasted bread	
Ravioli di Zafferano agli Asparagi con Crema di Fiori di Zucca, Stracciatella di Burrata e Porri Croccanti	€ 15
Saffron Ravioli stuffed with Asparagus with Soft Burrata cheese, Zucchini Flowers cream and crispy Leeks	
Raviolo ripieno di Carbonara saltato al Cacio e Pepe con crumble di Guanciale	€ 15
Carbonara stuffed ravioli sauteed with Cacio e Pepe and Guanciale crumble	
Tagliolini al Tartufo Nero Fresco	€ 20
Noodles with Black Fresh Truffle	

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 con Scalogno al Vin Santo e Crumble di Pane (250gr) Sliced Beef with Shallots with Swith Wine and Bread Crumble	€ 23
Tagliata di Manzo ai Quattro Pepi e Rosmarino (250gr) sliced beef with rosemary and four peppers	€ 23
Filetto di Manzo Lardellato al Tartufo (230gr) Beef Fillet with Black Fresh Truffle and Lard Pork	€ 30
Filetto di Manzo con Asparagi Gratinati e Pecorino Marzolino (230gr) Beef Fillet on gratin asparagus and pecorino cheese	€ 26
Bistecca alla Fiorentina The traditional Florentine T-bone steak We recommended it for two people by weight 100gr= 0,22 lb	HG € 5.3
Filetto di Maiale Cotto Sottovuoto su Pesto di Zucchine e Spinaci Saltati Pork fillet on zucchini's pesto cream and sautéed Spinach	€ 20

Contorni – Side Dishes € 5

Patate Fritte

French Fries

Insalata Mista

Mixed Salad

Spinaci Saltati

Spinach

Fagioli Bianchi

Boiled Beans

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

Benvenuti al



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 '21 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	€ 6
Bicchiere Chianti Riserva - Glass of Chianti Riserva Wine	€ 9
Bicchiere Gran Selezione 6.38 di Valiano '18 Glass of Gran Selezione - 90% Sangiovese, 7% C. Sauvignon, 3% Merlot	€ 9
Bicchiere IGT Sasso al Poggio di Piccini '18 Glass of IGT – 60% Sangiovese, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot	€ 7
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



La Nostra Selezione di Vini

Chianti Classico

Lucciconi' '19 Le Muricce 100% Sangiovese	€ 38
Lamole di Lamole Maggiolo ' 19 Sangiovese, Cabernet S, Merlot	€ 33
Fonterutoli '20 90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino	€ 33

Riserva

Altadonna Riserva ' 18 95% Sangiovese e 5% Merlot	€ 37
Ser Lapo ' 19 Sangiovese e Merlot	€ 30
Drugo '18 90% Sangiovese, 10% Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 45
Casaloste ' 18 95% Sangiovese e 5% Merlot	€ 50

Rosato

Bella Ciao '20 di Le Muricce; 100% Sangiovese	€ 25
---	------

IGT

Sassoalloro '20 di Biondi Santi; 100% Sangiovese	€ 45
--	------