

# Antipasti – Appetizers

**Flan di Asparagi con Fonduta di Pecorino e  
Pane Croccante agli Aromi** € 14  
Asparagus Flan with Pecorino cheese fonduè and crispy bread

**Cheesecake salato con polvere di Olive Taggiasche,  
crumble di pasta Sable al parmigiano e pepe nero e  
riduzione al Chianti Classico** € 14  
Salted cheesecake with taggiasche olives, sable biscuit with  
parmesan and black pepper and Chianti Classico sauce

**Tartare di Controfiletto di Manzo con Carpaccio di  
Carciofi, Tuorlo d’Uovo Fritto e crema di pomodori** € 18  
Beef Tartare with artichokes carpaccio, egg yolk fried and  
tomatoes cream

**Degustazione di Antipasti con:  
Tartarina di Manzo, Flan di Asparagi, Crostini, Cubo  
di Fegatini, Cheesecake Salato e Raviolo Fritto** € 26  
Tasting of Appetizers with: small Beef Tartare, Asparagus Flan, Crostini,  
chicken Liver Cube, sauted cheesecake and fried raviolo

**Misto di Formaggi con marmellate Agrodolci,  
Noci e Mele Smith** € 15  
Mix of different cheeses, chutney, Nuts and apple

**Gran Misto di Cinta** Per 1 persona € 19  
Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini Per 2 persone € 34  
Mix of local sliced Cinta salami, Cheeses, Jam, Croutons

## Menù Bambini – Children Menù €17

Pasta al Ragù, Hamburger di Manzo alla Griglia e Patate e Gelato  
Pasta with Meat sauce + Beef Hamburger and Potatoes + ice cream  
Fino ai 10 Anni – Under 10 year old

## Primi Piatti – Our First Courses

**Risotto al Chianti Mantecato al Pistacchio con  
Fonduta di Pecorino** € 15  
Risotto in Chianti Wine with Pistachio and Pecorino Cheese

**Mezzelune Verdi Ripiene di Rosticciana Grigliata e  
Stufata servita con Crema di Patate Arrosto e Chips di Pane** € 16  
Green Crescents Stuffed with grilled spareribs and roasted potatoes  
cream and bread chips

**Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci Serviti con  
Gorgonzola e Pancetta Croccante** € 16  
Gnudi of Sheep Ricotta and Spinach Served with  
Gorgonzola and Crispy bacon

**Pappardelle al Cinghiale** € 15  
Pappardelle with Wild boar ragù

**Ravioli Rossi ripieni di Ribollita su crema di  
Fagioli Cannellini e Cavolo Nero Croccante** € 16  
Red Ravioli stuffed with Typical Florentine vegetable  
soup on white Cannellini beans Cream with roasted tomatoes and  
dried Black Cabbage

**Tagliolini al Tartufo Nero Fresco** € 19  
Noodles with Black Fresh Truffle

In Caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala  
In case of allergies or intolerances, contact the staff

## Secondi Piatti – Main Course

**Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito con Demiglacé al Bourbon e Patate Arrosto** € 20  
Marinated chicken cooked in low temperature served with Bourbon Demiglacé and Roasted Potatoes

**Controfiletto di Manzo Con Carciofi alla Giudea, Aceto Balsamico e fonduta di Parmigiano** € 25  
Sliced Beef with Artichokes and Parmesan Fondue

**Controfiletto di Manzo Con Lardo e Tartufo** € 27  
Sliced Beef With Lard Pork and Black Truffle

**Filetto con Crema di Zucchine, riduzione al Chianti Classico e Melanzana Essiccata** € 28  
Beef fillet with zucchini cream, Chianti classico sauce and Dry Aubergine

**Filetto di Manzo con Asparagi Grigliati e Scamorza Affumicata Piastrata** € 28  
Beef fillet with Grilled asparagus and smoked cheese

**Tomahawk di Maiale ai Mirtilli e Mirto** € 21  
Pork Tomahawk with blueberries and myrtle

**Bistecca alla Fiorentina** HG € 5.6  
The traditional Florentine T-bone steak  
We recommended it for two people by weight 100gr= 0,22 lb

## Contorni – Side Dishes € 6

**Patate Arrosto**  
Roasted Potatoes

**Insalata di Valeriana, Feta, Noci Mele Smith e riduzione al Vino**  
Valerian salad with Nuts, Feta Cheese apple and Chianti wine sauce

**Insalata Mista**  
Mixed Salad

**Spinaci Saltati**  
Sautéed Spinach



# Benvenuti al **GALLONERO**

*wi-fi*  
ristorante gallo nero

*password*  
chianticlassico

## Bevande Drinks

<b>Acqua Naturale o Gassata</b> Water Still or Sparkling	€ 2.5
<b>Chianti Classico Santo Stefano '21</b> Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl	€ 18
<b>Chianti Classico Peppoli '22 , Marchesi Antinori</b> 95 % Sangiovese e 5% complementary; 13,5 % vol; 750 cl	€ 18
<b>Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale 750 cl</b> Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl	€ 17
<b>Bicchiere di Chianti Classico o Vino Bianco</b> Glass of Chianti Classico or local White Wine	€ 6
<b>Bicchiere Chianti Riserva - Glass of Chianti Riserva Wine</b>	€ 9
<b>Bicchiere Gran Selezione 6.38 di Valiano '19</b> Glass of Gran Selezione - 90% Sangiovese, 7% C. Sauvignon, 3% Merlot	€ 9
<b>Bicchiere IGT Sasso al Poggio di Piccini '20</b> Glass of IGT - 60% Sangiovese, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot	€ 7
<b>Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite</b>	€ 3.5
<b>Birra Italiana - Italian Beer Ichnusa</b>	50 cl € 5
<b>Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:</b>	
Bionda Lager	35,5 cl € 8
Rossa Red Ale	35,5 cl € 8
IPA	35,5 cl € 8
<b>Coperto - Cover Charge</b>	€ 2.5