

Antipasti – Appetizers

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

**Crespella ripiena di Pecorino su Pere
Caramellate e Riduzione al Chianti Classico** € 14
Crepes with Pecorino cheese and caramelized pears

**Tartare di Controfiletto di Manzo con Fonduta di
Parmigiano, Tuorlo d’Uovo Fritto e
Tartufo Nero Fresco** € 20
Beef Tartare with Parmigiano Fondue, Egg yolk fried and
Black Fresh Truffle

**Carote bicolore arrosto con Asparagi, Insalata di
Radicchio di Chioggia, Gel di Barbabietola e
Granella di Nocciole** € 14
Roasted carrots with Asparagus, Red Radicchio Salad,
Beetroot Gel and hazelnutz powder

**Selezione di Formaggi con marmellate Agrodolci,
Noci e Mele Smith** € 15
Cheese selection with three different 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, 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 with Chianti Wine, Pistachio and Pecorino Cheese Cream

**Mezzelune Verdi Ripiene di Rosticciana Grigliata e
Stufata servita con Crema di Patate Arrosto e Chips di Pane** P€ 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

**Ravioloni ripieni di Pappa al Pomodoro con
Vellutata di Grana, Couliss di Pomodoro e
Polvere di Basilico** € 16

Pasta stuffed with tomatoes and bread (typical tuscan recipe) with
Parmesan cheese, tomato coulis and basil powder

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

Dall'Antica Macelleria Rigacci dal 1979

**Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito
con Demiglacé al Bourbon e Millefoglie di Patate** € 18

Marinated chicken cooked in low temperature served with
Bourbon Demiglacé and Potatoe Millefeuille

**Controfiletto di Manzo con Carpaccio di Finocchi,
Arancia Viva, Aneto e Finocchietto Selvatico** € 25

Sliced Beef with Fennel Carpaccio, Oranges, Dill and wild fennel

**Controfiletto di Manzo con Sabblè al Parmigiano
e Pepe, riduzione Al Chianti e Frutto della Passione** € 25

Sliced Beef with parmesan and pepper sabblè with Chianti Wine
and passion Fruit

Filetto di Manzo Lardellato al Tartufo € 30

Beef Fillet With Lard Pork and Black Truffle

**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

Asparagi Saltati

Sautéed Asparagus

Insalata Mista

Mixed Salad

Spinaci Saltati

Sautéed Spinach

Insalata di Valeriana, Feta, Noci,

Mele Smith e riduzione al Vino,

Valerian salad with Nuts, Feta Cheese
apple and Chianti wine sauce



Benvenuti al **GALLONERO**

wi-fi
ristorante gallo nero

password
chianticlassico

Bevande Drinks

Acqua Naturale o Gassata Water Still or Sparkling		€ 2.5
Chianti Classico Santo Stefano '21 Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		€ 18
Chianti Classico Peppoli '22 di Marchesi Antinori 95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		€ 18
Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale 750 cl Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		€ 17
Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		€ 6
Bicchiere di Chianti Classico Riserva Glass of Chianti Classico Riserva Wine		€ 9
Bicchiere Gran Selezione Glass of Gran Selezione		€ 9
Bicchiere IGT Glass of IGT		€ 7
Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite		€ 3.5
Succhi di Frutta – Juices		€ 3
Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:		
Bionda Lager	35,5 cl	€ 8
Rossa Red Ale	35,5 cl	€ 8
IPA	35,5 cl	€ 8
Coperto - Cover Charge		€ 2.5