

# Antipasti – Appetizers

**Flan di Carote con Biscotto di Pasta Sablé,  
Granella di Nocciole e Fonduta di Parmigiano** € 14

Carrot Flan with Sable Biscuit, toasted Hazelnuts and  
parmesan Cheese mousse

**Crespella ripiena di Pecorino su Pere  
Caramellate e Riduzione al Chianti Classico** € 13

Crepes with Pecorino cheese and caramelized pears and chianti sauce

**Tartare di Controfiletto di Manzo con Tartufo Fresco e  
Tuorlo d’Uovo Fritto** € 18

Beef Tartare with Black Truffle and Egg yolk fried

**Vellutata di Castagne con Cavolo Nero Fritto e  
Crumble di Pane alle Erbe** € 13

Chestnuts Veluté with crispy black cabbage and herbs bread crumble

**Cannelloni Fritti ripieni di Carbonara con Fonduta di  
Pecorino Romano e Guanciale Croccante** € 14

Fried Cannelloni stuffed with carbonara, served with  
Pecorino Romano fondue and crispy guanciale

**Gran Misto di Cinta** Per 1 persona € 18

Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini

Per 2 persone € 33

Mix of local sliced Cinta salami, Cheeses, Jam, Croutons

## Menù Bambini – Children Menù € 18

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

Tutta la Nostra Pasta è Fatta a Mano

Our Hand Made Fresh Pasta

- Risotto Mantecato al Taleggio con Noci e Radicchio Rosso di Chioggia** € 14  
Risotto with Taleggio Cheese, Nuts and Red Radicchio
- Tortelli all'Uccelletto: ripieni di Ragù di Salsiccia, accompagnati con Spuma alla Salvia e salsa di Fagioli Borlotti** € 15  
Uccelletto Stuffed Tortelli (typical Tuscan Recipe with sausages ragù) served with Sage mousse and Borlotti Beans souce
- Pappardelle al Cinghiale** € 15  
Pappardelle with Wild boar rague
- Ravioloni Ripieni di Ribollita serviti con Cavolo Nero Croccante e Crema di Fagioli Cannellini** € 15  
Pasta stuffed with Ribollita (typical Tuscan Recipe with Vegetables soup and Bread), black cabbage and Cannellini Beans cream
- Tagliolini Al Tartufo Nero** € 19  
Noodles With Fresh Black Truffle
- Pappardelle ripiene di Porcini e Ricotta di Pecora servite con Fonduta di Parmigiano e Polvere di Nipitella** € 20  
Pasta stuffed with Porcini Mushrooms and ricotta sheep cheese with Parmesan fondue and Nipitella Powder

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 Demiglance al Bourbon e Millefoglie di Patate** € 20

Marinated chicken cooked in low temperature served with  
Bourbon Demiglace and Potatoes Millefeuille

**Controfiletto di Manzo con crema di Castagne e  
Cavolo Nero Croccante** € 24

Sliced Beef with Chestnuts and crispy black cabbage

**Controfiletto di Manzo con Pomodorini Arrosto,  
Crema di Castelmagno e Sablè al Pepe Nero** € 24

Sliced Beef with Roasted Toatoes, Castelmagno cheese and pepper sablè

**Filetto di Manzo Lardellato al Tartufo** € 29

Beef Fillet With Lard Pork and Black Truffle

**Filetto di Manzo con Pesto di Pomodori Secchi,  
Chips di Melanzane e Ricotta Salata** € 27

Beef fillet with Dried tomatoes pesto, Eggplant Chips and Ricotta salata cheese

**Tomahawk di Maiale ai Mirtilli e Mirto** € 21

Pork Tomahawk with bluebarries 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

**Caponata Di Verdure**

**Insalata Mista**

Mixed Salad

**Spinaci Saltati**

Sautéed Spinach

**Insalata di Spinaci Baby con Pere, Pecorino, Noci  
e Glassa al Chianti Classico**

Fresh Spinach salad with pears, pecorino cheese and Chianti  
wine sauce and nuts



*Benvenuti al*  
**GALLONERO**

*wi-fi* ristorante gallo nero      *password* chianticlassico

## Bevande – Drinks

<b>Coperto</b> - Cover Charge		€ 3
<b>Acqua Naturale o Gassata</b> Water Still or Sparkling		€ 2.5
<b>Chianti Classico Santo Stefano '21</b>		€ 19
Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		
<b>Chianti Classico Peppoli '22 di Marchesi Antinori</b>		€ 19
95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		
<b>Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale</b> 750 cl		€ 17
Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		
<b>Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco</b>		€ 6
Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		
<b>Bicchiere di Chianti Classico Riserva</b>		€ 9
Glass of Chianti Classico Riserva Wine		
<b>Bicchiere Gran Selezione</b> Glass of Gran Selezione		€ 9
<b>Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite</b>		€ 3.5
<b>Succhi di Frutta – Juices</b>		€ 3
<b>Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:</b>		
<b>Bionda Lager / IPA / Rossa Red Ale</b>	35,5 cl	€ 8
<b>Birra Forst Analcolica – no Alcohol Beer</b>	33 cl	€ 5
<b><u>Cocktails</u></b>	€ 8	
<b>Slow Tonic Pomegrade</b>		
Gin al Melograno, acqua Tonica e Succo al Melograno Pomegrade Gin with tonic water and Pomegranate Juice		
<b>Gallo Spritz</b>		
Aperol, Prosecco e Acqua Tonica		
<b>Negroni del Chianti</b>		
Gin, Bitter, Vermouth e Caviale di Arancia - Gin, Bitter, Vermouth, Orange Cavial		
<b>Limoncello Spritz</b>		
Limoncello, Prosecco, Acqua Tonica		