

Antipasti – Appetizers

**Gel di Barbabietola, Carote Tricolore, Nocciole e
Cavolo Nero Croccante** € 13

Three coloured roasted carrots with Hazelnuts,
Crispy black cabbage, Beetroot Gel and hazelnuts powder

**Tartare di Controfiletto di Manzo con Fonduta di
Grana e Tartufo Nero Fresco** € 19

Beef Tartare with Black Truffle and Parmesan cheese fondue

**Lingotto di Paté di Fegatini con
Pan Brioche Croccante** € 14

Chicken livers patè with Crispy Pan Brioche

**Flan di Carciofi Morelli con Fonduta di Pecorino
e Pane croccante alla Curcuma** € 14

Artichokes flan with pecorino cream and Curcuma crispy bread

Gran Misto di Cinta Per 1 persona € 20

Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini Per 2 persone € 35

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 alla Zucca Mantovana con
Fonduta di Gorgonzola e Pancetta Croccante** € 16
Risotto with pumpkin, gorgonzola cream and Crispy bacon

Pappardelle al Cinghiale € 16
Pappardelle with Wild boar rague

**Tortelli ripieni di Ragù Bianco di Cinta Senese
con Lardo, Burro alle Erbe e Pane Croccante** € 18
Cinta Senese tortelli with Pork Lard, Herb Butter and toasted bread

**Ravioloni ripieni di Pappa al Pomodoro
con Vellutata di Grana e polvere di basilico** € 16
Pasta stuffed with tomatoes and bread (typical tuscan recipe)
with Parmesan cheese and basil

**Mezzelune Rosse Ripiene di Patate e Tartufo con
Scaglie di Tartufo Nero Fresco** € 22
Red Crescents Stuffed with Potatoes and Truffle
with Fresh Black 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

**Guancia di Vitello Brasata con la sua Riduzione
accompagnata con Millefoglie di Patate** € 22
Braised Veal cheek with its reduction and potato millefeuille

**Filetto di Manzo con crema di Castagne,
Couliss di Pomodoro e Cavolo Nero Croccante** € 28
Beef Fillet with Chestnuts, tomatoes cream and crispy black cabbage

Filetto di Manzo Lardellato al Tartufo € 32
Beef Fillet With Lard Pork and Black Truffle

**Controfiletto di Manzo con Millefoglie di Patate,
Demiglace al Rhum invecchiato 10 anni e Pepe Verde** € 25
Sliced Beef with Potato Millfeuille, Rhum Demiglace and green pepper

Bistecca alla Fiorentina HG € 6.0
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

Spinaci Saltati
Sautéed Spinach

Lenticchie
Lentils



Benvenuti al **GALLONERO**

wi-fi ristorante gallo nero *password* chianticlassico

Bevande – Drinks

Coperto – Cover Charge		€ 3
Acqua Naturale o Gassata Water Still or Sparkling		€ 3
Chianti Classico Santo Stefano '21 Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		€ 20
Chianti Classico Peppoli '23 di Marchesi Antinori 95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		€ 20
Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale 750 cl Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		€ 19
Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		€ 7
Bicchiere di Chianti Classico Riserva Glass of Chianti Classico Riserva Wine		€ 9
Bicchiere Gran Selezione Glass of Gran Selezione		€ 9
Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite		€ 3.5
Succhi di Frutta – Juices		€ 3
Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:		
Bionda Lager / IPA / Rossa Red Ale	35,5 cl	€ 8
Birra Forst Analcolica – no Alcohol Beer	33 cl	€ 5