

# Antipasti – Starters

**Tartare di Manzo con Crema di Datterini Gialli,  
Germogli e Petali di Rosa** € 18  
Beef Tartare with yellow datterini cream, sprouts and rose petals

**Vellutata di Cavolfiore con Uova Poche,  
Olio al Rosmarino e Crumble di Pane** € 15  
Cauliflower soup with few eggs, rosemary oil and bread crumble

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

**Flan di Carciofi Morelli con Fonduta di Pecorino  
e Pane croccante alla Curcuma** € 14  
Artichokes Flan with Pecorino cheese fondue and Crispy Curcuma  
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 alla Barbabietola con Fonduta di Gorgonzola, Mele Essiccate e Chips di Barbabietola** € 16  
Beetroot Risotto with Gorgonzola, Dry Apple and Beetroot Chips

**Tagliolini al Tartufo Bianchetto Fresco** € 20  
Noodles with Bianchetto Fresh Truffle

**Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci Serviti con Fonduta di Pecorino, Polvere di Pomodori Secchi e Pancetta Croccante** € 16  
Gnudi of Sheep Ricotta and Spinach Served with Pecorino Cheese cream, Dried Tomatoes powder and Crispy Bacon

**Ravioli Verdi ripieni di Rosticciana con Crema di Patate e Crumble di pane agli aromi** € 16  
Green ravioli stuffed with Tuscany pork ribs on potatoes cream and crumble flavored bread

**Pappardelle al Cinghiale** € 16  
Pappardelle with Wild boar ragù

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

## Secondi Piatti – Main Course

**Guancia di Vitello Brasata con la sua Riduzione  
accompagnata da Patata viola Duchessa** € 22

Braised Veal cheek with its reduction and purple potatoes

**Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito  
con Demiglance al Bourbon e Millefoglie di Patate** € 22

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

**Filetto di Maiale cotto a Bassa Temperatura  
con Frutti di Bosco e Vodka** € 22

Pork fillet cooked at low temperature with wildberries and vodka

**Controfiletto di Manzo con Millefoglie di Patate,  
Demiglance al Rhum invecchiato 10 anni e Pepe Verde** € 26

Sliced beef sirlon with millfoil potatoes and Rhum demiglance  
and green pepper

**Filetto di Manzo con Crema di Zucchine,  
Melograno e Chips di Pere** € 29

Beef Fillet on Zucchini Cream, pomegranate and Pears Chips

**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**

**Erbette Saltate** Sautéed Herbs

**Insalata di Valeriana, Barbabietole, Pecorino Toscano e Mele Smith**

Valeriana Salad, Beetroot, Pecorino Cheese and Smith Apple

**Insalata Mista – Mixed Salad**



# Benvenuti al **GALLONERO**

*wi-fi*  
ristorante gallo nero

*password*  
chianticlassico

## Bevande

<b>Coperto</b> - Cover Charge		<b>€ 3</b>
<b>Acqua Naturale o Gassata</b> Water Still or Sparkling		<b>€ 3</b>
<b>Chianti Classico Santo Stefano '22</b> Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		<b>€ 20</b>
<b>Chianti Classico Peppoli '23 di Marchesi Antinori</b> 95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		<b>€ 20</b>
<b>Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale 750 cl</b> Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		<b>€ 19</b>
<b>Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco</b> Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		<b>€ 7</b>
<b>Bicchiere di Chianti Classico Riserva</b> Glass of Chianti Classico Riserva Wine		<b>€ 9</b>
<b>Bicchiere IGT</b> Glass of IGT		<b>€ 9</b>
<b>Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite</b>		<b>€ 3.5</b>
<b>Succhi di Frutta - Juices</b>		<b>€ 3</b>
<b>Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:</b>		
<b>Bionda Lager / IPA / Rossa Red Ale</b>	<b>35,5 cl</b>	<b>€ 8</b>
<b>Birra Forst Analcolica - no Alcohol Beer</b>	<b>33 cl</b>	<b>€ 5</b>