

# Antipasti – Appetizers

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

**Cestino di Pasta Fillo Salata ripieno di Lampredotto,  
Spuma di Salsa Verde e Peperoncino in Fili** € 13  
Phyllo Dough stuffed with Lampredotto (Traditional Florentine recipe from the slow-cooked fourth stomach of a cow) with green sauce

**Tartare di Controfiletto di Manzo con Parmigiano  
e Tartufo Fresco** € 21  
Beef Tartare with Parmesan Cheese and fresh Truffle

**Flan di Asparagi con Fonduta di Pecorino** € 15  
Asparagus flan with pecorino cream

**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 al Chianti Classico Mantecato al Pistacchio € 17**  
**con Fonduta di Pecorino**

Risotto in Chianti Classico wine with Pistachos and Pecorino Cheese

**Pappardelle al Cinghiale € 17**

Pappardelle with Wild Boar rague

**Tortelli ai 30 Tuorli ripieni di Ossobuco alla Fiorentina**  
**Serviti con Spuma di Patate Affumicate e Fondo Bruno € 19**

30 eggs yolk Tortelli stuffed with braised Veal Shank in Florentine way  
with Smoked Potatoes foam

**Ravioloni ripieni di Pappa al Pomodoro € 17**  
**con Vellutata di Grana e polvere di basilico**

Pasta stuffed with Tomatoes and Bread (typical Tuscany recipe)  
with Parmesan cheese cream and Basil powder

**Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci Serviti con**  
**Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco € 22**

Gnudi of Sheep Ricotta and Spinach Served with  
Pecorino Cheese cream and Fresh Black Truffle

**Tagliatelle con Ragù di Agnello € 17**

Tagliatelle with Lamb rague

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

## Secondi Piatti – Main Course

Dall'Antica Macelleria Rigacci dal 1979

**Spezzatino di Agnello con Pane grigliato** € 16

Lamb spezzatino with grilled Bread

**Costolette di Agnello marinate al Chianti e grigliate** € 22

con Patate Arrosto

Marinated Lamb Ribs in Chianti Grilled with roasted Potatoes

**Petto d'Anatra Glassato all'Arancia e Miele servito  
con Spaghetti di Verdure Saltate** € 29

Roasted Breast Duck glassed with orange and honey served  
with sauteed vegetables spaghetti

**Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito  
con Demiglace al Bourbon e Millefoglie di Patate** € 23

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

**Tomahawk di Maiale con Mirto e Mirtilli Freschi** € 23

Pork Tomahawk with blueberries and Mirto liquor

**Filetto di Manzo servito con Asparagi grigliati  
e Tartufo fresco** € 32

Beef Fillet With grilled Asparagus and fresh Truffle

**Controfiletto di Manzo con Scalogno Glassato  
al Vin Santo e Pistacchi** € 26

Sliced Beef with Glassed Shallot in Sweet Wine and Pistachos

**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 € 7

**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 – Drinks

<b>Coperto</b> – Cover Charge		<b>€ 3</b>
<b>Acqua Naturale o Gassata</b> Water Still or Sparkling		<b>€ 2.5</b>
<b>Chianti Classico Santo Stefano '22</b>		<b>€ 20</b>
Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		
<b>Chianti Classico Peppoli '23 di Marchesi Antinori</b>		<b>€ 20</b>
95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		
<b>Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale '24</b> 750 cl		<b>€ 19</b>
Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		
<b>Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco</b>		<b>€ 7</b>
Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		
<b>Bicchiere di Chianti Classico Riserva</b>		<b>€ 9</b>
Glass of Chianti Classico Riserva Wine		
<b>Bicchiere Gran Selezione</b> Glass of Gran Selezione		<b>€ 12</b>
<b>Bicchiere IGT</b> Glass of IGT		<b>€ 7</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>

### Special Cocktails

**€ 9**

#### **Slow Tonic Pomegrade**

Gin al Melograno, acqua Tonica e Succo al Melograno  
Pomegrade Gin with tonic water and Pomegranate Juice

#### **Gallo Spritz**

Aperol, Prosecco e Acqua Tonica

#### **Negroni del Chianti**

Gin, Bitter, Vermouth e Caviale di Arancia - Gin, Bitter, Vermouth, Orange Cavial

#### **Limoncello Spritz**

Limoncello, Prosecco, Acqua Tonica