

Antipasti – Appetizers

Crespella ripiena di Pecorino su Pere

Caramellate e Riduzione al Chianti Classico

€ 16

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

€ 16

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

**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 Crumble di Pane agli Aromi** € 26

Sliced Beef with Glassed Shallot in Sweet Wine and aromatic Bread

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



wi-fi
ristorante gallo nero

password
chianticlassico

Bevande – Drinks

Coperto – Cover Charge		€ 3
Acqua Naturale o Gassata Water Still or Sparkling		€ 2.5
Chianti Classico Santo Stefano '22 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 '24 750 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		€ 12
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 / IPA / Rossa Red Ale	35,5 cl	€ 8
Birra Forst Analcolica – no Alcohol Beer	33 cl	€ 5
Caffè Shakerato		€ 5

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