

Antipasti

**Flan di Carciofi Morelli con Fonduta di Pecorino e
Carciofi Fritti** € 15

Artichokes Flan with Pecorino Cheese Fondue and fried artichokes

**Tartare di Manzo con Maionese alla Senape e
Petalì di Rosa Essiccata** € 18

Beef Tartare with mustard and rose petals

**Gazpacho tiepido di Peperone arrosto con Tris di
Carote Arrostate, Sesamo nero, Olio al Basilico, Germogli** € 14

Warm Roasted Bell Pepper Gazpacho with a Trio of Roasted Carrots,
Black Sesame, Basil Oil, Red Radicchio Sprouts, and Vegan Chive
Yogurt di Radicchio Rosso e Yogurt Vegano con Erba Cipollina

**Crespella ripiena di Pecorino su Pere Caramellate e
riduzione al Chianti Classico** € 15

Crepes with Pecorino cheese, caramelized pears and
Chianti Classico Reduction

Gran Misto di Cinta Per 1 persona € 20

Misto di salumi di cinta con formaggi salse, crostini Per 2 persone € 36

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

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

Pasta Fatta a Mano

**Risotto mantecato alla Barbabietola e Gorgonzola
servito con Chips di Mela Smith e Barbabietola € 17**
Beetroot and Gorgonzola Risotto, served with Smith Apple
and Beetroot Chips

Tagliatelle con Ragù di Capriolo € 17
Tagliatelle with Venison Ragù

**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

**Ravioli Ripieni di Zucca Gialla con fonduta di Pecorino
e Pere Caramellate € 17**
Ravioli stuffed with pumpkin, pecorino cheese fonduè
and caramelized pears

Pappardelle al Cinghiale € 17
Large flat pasta with Wildboar Sauce

Tagliolino al Tartufo Bianchetto € 20
Noodles with Fresh Black Bianchetto Truffle

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

Secondi Piatti

**Guancia di Vitello Brasata con la sua Riduzione
accompagnata da Millefoglie di Patate € 24**

Braised veal cheek with its reduction served with potatoes millfoil

**Petto di Faraona arrosto glassato al Miele e Arancia
con spaghetti di verdure € 28**

Roasted Breast Guinea Fowl glassed with orange and honey served
with sauteed vegetables spaghetti

Tomawoak di Maiale con Salsa al Mirto e Mirtilli freschi € 24

Pork Tomahawk with blueberries and Mirto liquor

**Filetto di Maiale cotto a bassa temperatura e
grigliato servito con Mango arrostito e Chip di
Patate Viola fritte € 24**

**Controfiletto di Manzo con Pesto di Pomodori Secchi,
Pomodorini Confit, Olio al Basilico e Crumble di Pane € 28**

Filetto di Manzo Lardellato al Tartufo Bianchetto € 35

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

**Bistecca alla Fiorentina
di Scottona con frollatura di 30/45 giorni HG € 6.5**

Contorni € 7

Patate Arrosto

Caponata Di Verdure

Spinaci Saltati

Insalata di Barbabietola con Yogurt Magro Greco, Valeriana e Riduzione all'Aceto Balsamico



Bevande

wi-fi ristorante gallo nero *password* chianticlassico

Acqua Naturale o Gassata		€ 3
Chianti Classico Santo Stefano '23		€ 20
Sangiovese 98%, Canaiolo 2%; 13,5% vol. alcol; 750cl		
Chianti Classico Peppoli '24 di Marchesi Antinori		€ 20
95 % Sangiovese e 5% complementari; 13,5 % vol; 750 cl		
Vino Bianco Toscano Vermentino Sassoregale 750 cl		€ 19
Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco		€ 7
Bicchiere di Chianti Classico Riserva		€ 9
Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite		€ 3.5
Birra Artigianale Viola		
Bionda Lager / IPA / Rossa Red Ale	35,5 cl	€ 8
Birra Forst Analcolica	33 cl	€ 5
Coperto		€ 3

