

Antipasti

Tartare d'Agnello con Senape in Grani, Tuorlo d'Uovo,
Cipolla in Agrodolce e Maionese di Basilico € 18

Lamb Tartare with whole-grain mustard, egg yolk,
sweet and sour onion and basil mayonnaise

Flan di Carciofi Morelli con Fonduta di Grana
e Carciofi Fritti € 15

Artichokes Flan with Grana Cheese Fonduè and fried artichokes

Carne Salada di Picanha con Puntarelle,
Crema di Datterini Arrosto e Sale Nero di Cipro € 18

Salt-cured picanha with puntarelle, roasted cherry tomatoes cream and
Cyprot black salt

Gazpacho tiepido di Peperone arrosto con Tris di
Carote Arrostate, Sesamo nero, Olio al Basilico,
Germogli di Radicchio Rosso e Yogurt Greco Vegano
con Erba Cipollina € 14

Warm Roasted Pepper Gazpacho with a Tris of Roasted Carrots,
Black Sesame, Basil Oil, Red Radicchio Sprouts and
Vegan Greek Yogurt Chives

Cannelloni Fritti ripieni di Carbonara con Fonduta
Di Pecorino Romano e Guancia Croccante € 15

Fried Cannelloni stuffed with carbonara, served with
Pecorino Romano fondue and crispy guancia

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

Risotto in Chianti Classico wine with Pistachos and Pecorino Cheese

Tagliatelle con Ragù d'Agnello € 17
Tagliatelle with Lamb Ragout

Bottoni Ripieni di Spezzatino d'Agnello serviti € 19
con Spuma di Carciofi e Carciofi Fritti

Pasta stuffed with lamb stew, served with artichokes foam
and fries artichokes

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

Pasta stuffed with tomatoes and bread (typical tuscan recipe)
with Parmesan cheese cream and basil powder

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

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

Pappardelle al Cinghiale € 17
Large flat pasta with Wildboar Sauce

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 - Main Course

Costolette d'Agnello alla Scottadito marinate alle Erbe Grilled herb-marinated lamb chops	€ 24
Guancia di Vitello Brasata con la sua Riduzione Accompagnata da Millefoglie di Patate Braised veal cheek with its reduction served with potatoes milfoil	€ 24
Petto di Faraona Arrosto Glassato al Miele e Arancia con Spaghetti di Verdure Roasted Breast Guinea Fowl glassed with orange and honey served with sauteed vegetables spaghetti	€ 28
Tomahawk di Maiale con Salsa al Mirto e Mirtilli freschi Pork Tomahawk with blueberries and Mirto liquor	€ 24
Filetto di Maiale cotto a bassa temperatura e grigliato servito con Mango arrostito e Chip di Patate Viola fritte Pork fillet cooked in a slow temperature and grilled with roasted mango and chips of violet potato	€ 24
Controfiletto di Manzo Lardellato al Tartufo Fresco Sliced beef with Pork Lard and Fresh Truffle	€ 29
Galletto Marinato e cotto Sottovuoto servito con Demiglacé al Bourbon e Millefoglie di Patate Marinated chicken cooked in low temperature served with Bourbon Demiglace and Potatoes Millefeuille	€ 23
Costata di Vacca Piemontese Beef Rib Steak	HG € 5.0
Bistecca alla Fiorentina di Scottona con frollatura di 30/45 giorni Florentine T-bon steak (matured 30/45 days)	HG € 6.5
Bistecca alla Fiorentina di Vacca Piemontese con frollatura di 30/45 giorni Florentine T-bon steak (matured 30/45 days)	HG € 7.0

Contorni - Side Dishes € 7

Patate Arrosto Roasted Potatoes

Caponata Di Verdure

Mixed of Vegetables with Olives and pine nuts

Spinaci Saltati Sautéed Spinach

Insalata Di Valeriana con Yogurt

Magro Greco, Barbabietola e

Riduzione all'Aceto Balsamico

Valeriana salad with greek yogurt,
beatroot and balsamic cream



Bevande - Drinks

wi-fi
ristorante gallo nero

password
chianticlassico

Coperto - Cover Charge		€ 3.5
Acqua Naturale o Gassata	Water Still or Sparkling	€ 2.5
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 '25		€ 19
Tuscany white Wine Vermentino Sassoregale 750 cl		
Bicchiere di Chianti Classico, Vino Bianco, Vino Rosato o Prosecco		€ 7
Glass of Chianti Classico, Rosè wine, local White Wine or Prosecco		
Bicchiere di Chianti Classico Riserva		€ 9
Glass of Chianti Classico Riserva Wine		
Bibite: Coca Cola, Coca Zero Fanta, Lemonsoda, Sprite		€ 3.5
Birra Artigianale Viola - Craft Beer Viola:		
Bionda Lager / IPA / Rossa Red Ale	35,5 cl	€ 8
Birra Forst Analcolica – no Alcool Beer	33 cl	€ 5

Special Cocktails € 9

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco e Acqua Tonica

Hugo Spritz

Sambuco, Prosecco e Acqua Tonica

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Acqua Tonica

Negroni del Chianti

Gin, Bitter, Vermouth

Gin Tonic

Gin, Acqua Tonica e Limone