



SABATINI

Antipasti

STARTERS

Bruschetta al pomodoro <i>Bruschetta with tomato</i>	6
Crostini toscani misti <i>Mixed Tuscan crostini</i>	8
Verdure alla griglia con pecorino e salsa coloniale <i>Grilled vegetables with pecorino cheese and Tuscan sauce</i>	8
Caprese di bufala <i>Buffalo milk mozzarella and fresh tomatoes</i>	10
Carpaccio di Chianina marinata <i>Marinated Chianina beef carpaccio</i>	10
Selezione di formaggi con pera caramellata al vino <i>Selection of Tuscan cheese and sweet pear</i>	11
Degustazione di carciofi toscani e burrata <i>Selection of Tuscan artichokes and burrata cheese</i>	11
Gran tagliere Sabatini con affettati e pecorini di Pienza <i>Chianti's Platter with mixed cold cuts, Pienza's pecorino cheese and fruit chutney</i>	11

Specialità

SPECIALS

Fagottino di asparagi e burrata e crema di parmigiano <i>Bundle of asparagus and burrata on parmesan cream</i>	13
Fiori di zucca farciti alla ricotta in tempura su salsa di zucchine al timo <i>Pumpkin flowers stuffed with ricotta flavored in tempura with thyme zucchini sauce</i>	13
Zuppa di mare Sabatini <i>Sabatini sea soup</i>	13

Primi Piatti e le Zuppe

FIRST COURSES AND SOUPS

Minestrone di verdure	9
<i>Vegetarian soup</i>	
Pappa al pomodoro	9
<i>Bread and tomato soup</i>	
Vellutata funghi porcini	9.50
<i>Porcini mushrooms soup</i>	
Spaghetti pomodoro e basilico	9.50
<i>Spaghetti with tomato and basil</i>	
Spaghetti alla bolognese	9.50
<i>Spaghetti with meat sauce</i>	
Risotto con verdure di stagione	11
<i>Risotto with mixed vegetables</i>	
Spaghetti allo scoglio	11
<i>Spaghetti with mixed seafood</i>	

Secondi Piatti

MAIN COURSE

Le melanzane alla parmigiana	14
<i>Baked eggplant with tomato souce and cheese</i>	
Frittura di calamari e gamberi	16
<i>Fried calamari and prawns</i>	
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	20
<i>Beef steak with rocket salad and grana cheese</i>	
Cinghiale alla maremmana e polenta	20
<i>Fresh wild boar and polenta</i>	
Ossobuco di vitella alla fiorentina	20
<i>Marrow bone with Tuscan red souce</i>	

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER DUE PERSONE CON FILETTO

GRILLED T-BONE FIORENTINA FILET STEAK FOR TWO PEOPLE

Nazionale	Chianina	Per una persona
		<i>For one person</i>
5.5 Hg	8.5 Hg	28

SPECIALITÀ FILETTO DI MANZO CHIANINA

SPECIALTY CHIANINA BEEF TENDERLOIN

Griglia	Prosecco e asparagi	Cappella di porcino e lardo di Colonnata
<i>Grilled</i>	<i>Prosecco and asparagus</i>	<i>Porcini mushrooms and lard of Colonnata</i>
24	28	32

Tagliata di pollo con misticanza, scaglie di grana e pomodorini	22
<i>Grilled chiecken with green salad, grana and fresh tomato</i>	
Pesce del giorno alla griglia	26
<i>Fresh fish of the day</i>	
Tagliata di tonno con pomodorini e menta	24
<i>Tuna steak with tomato and mint</i>	
Costolette d'agnello alla griglia	26
<i>Grilled lamp chops</i>	

Insalatone

SALADS

Sabatini (lattuga, mozzarella, uova, olive, mais)	9
<i>Lattuce, mozzarella, eggs, olives, maize</i>	
Panzani (lattuga, tonno, olive, pomodoro, cipolle)	9
<i>Lattuce, tuna, olives, tomatoes, onion</i>	
Michelangelo (lattuga, avocado, prosciutto cotto, gamberetti)	9
<i>Lattuce, avocado, ham, shrimps</i>	
Machiavelli (lattuga, wurstel, uovo, tonno, mais)	9
<i>Lattuce, wurstel, eggs, tuna, maize</i>	
Ceasar (lattuga, pollo, cetrioli, pomodori)	10
<i>Lattuce, chicken, cucumbers, tomatoes</i>	
Demetra “Greca” (lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, feta greca)	10
<i>Lattuce, tomato, onion, cucumber, feta cheese</i>	

Contorni

SIDE DISHES

Insalata mista di campo	6
<i>Mix green salad</i>	
Spinaci aglio e peperoncino	6
<i>Sauteed spinach with garlic and chilli</i>	
Patate saltate	7
<i>Sauteed potatoes</i>	
Fagioli all'olio	7
<i>Beans with olive oil</i>	
Verdure grigliate	9
<i>Grilled vegetables</i>	

Menù

Bistecca alla Fiorentina

T-BONE STEAK

Antipasto toscano

Selection of tuscan cold cuts and crostini

Bistecca alla Fiorentina nel filetto 1000/1100 gr

Grilled Fiorentina T-Bone steak for two people 1000/1100 gr

Patate al forno oppure Insalata mista

Roasted potatoes or mix salad

Torta della nonna

Grandmother's cake

Acqua

Water

€ 69

Menù per 2 persone

Menu for 2 people

La Pasta Fresca
Dello Chef
HOME MADE PASTA

Tagliatelle con funghi porcini <i>Fresh tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	11
Pappardelle al cinghiale <i>Home-made pappardelle noodles with wild boar meat</i>	12
Gnocchi al pesto <i>Home-made gnocchi with basil, pine nuts and grana cheese</i>	11
Cannellone di crespelle con ricotta e spinaci alla fiorentina <i>Cannellone pasta with ricotta cheese and Florentine spinach</i>	12
Le Lasagne al forno <i>Home-made Lasagne</i>	10
Tagliatelle con gamberoni e fiori di zucca <i>Home-made tagliatelle pasta with prawns and pumpkin flowers</i>	13
Pici con stufato di cinta senese al finocchietto <i>Spaghetti of fresh pasta with cinta senese stew with wild fennel</i>	13
Ravioli di patate al tartufo <i>Home made potatoes ravioli with Tuscan fresh truffle</i>	13

Dolci

DESSERTS

Flancake con mousse allo yogurt e fragoline di bosco <i>Flancake with yogurt mousse and wild strawberries</i>	7
Biscotti e vinsanto <i>Tuscan short bread with sweet wine</i>	7
Tiramisù <i>Home made Tiramisù</i>	8
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	8
Tortino al cioccolato fondente cuore caldo su crema di Brandy <i>Dark chocolate heart hot patty on Brandy cream</i>	10
Zuppa inglese <i>English soup</i>	10

Il maestro Rubinstein

Dario Fo

Paul Newman

Oriana Fallaci

stasera, tu!

L'olio sulle nostre tavole è extravergine di oliva
*prodotto surgelato in mancanza della reperibilità del mercato.
L'elenco degli allergeni è da richiedere al nostro personale.
Coperto e servizio 3,50 €

*The oil you find on our tables is extravergin olive oil
*frozen product in the absence of market availability
The food allergen list is to require at our staff
Cover charge and service 3,50 €*

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce,
(5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte (incluso lattosio), (8) Frutta a guscio
(mandorle, noci, nocciole, anacardi), (9) Sedano, (10) Senape,
(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini,
(14) Molluschi.

*(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish,
(5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk (including lactose), (8) Nuts
(almonds, walnuts, hazelnuts, cashews), (9) Celery, (10) Mustard,
(11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulphites, (13) Lupins,
(14) Molluscs.*

follow us on our social



www.ristorantesabatini.it



SABATINI