



## ANTIPASTI

### I COCCOLI - 13,00

Gnocchi di pane fritto con stracchino e prosciutto crudo toscano D.O.P. (1,7)

### GLI SFIZIOSI - 13,00

Gnocchi di pane fritto con fonduta di pecorino e tartufo a scaglie (1, 5, 7)

### I CROSTINI TOSCANI - 12,00

Pane con salsiccia e stracchino, ragù di Chianina, crema di fagioli e lardo, fegatini di pollo (1,7,9, 12)

### IL NOSTRO TONNO DEL CHIANTI - 13,00

Lonza di maiale servita con crema di fagioli bianchi (12, 13)

### IL NOSTRO TAGLIERE - a partire da 15,00

Tagliere misto con salumi toscani e formaggi, serviti con miele e noci (7, 8)

### INSALATA DI TRIPPA - 12,00

Insalata di trippa rosa alla fiorentina (9)

## PRIMI

### LE PAPPARDELLE - 13,00

Pappardelle con ragù di cinghiale marinato 12 ore nel Chianti Classico (1, 3, 7, 9, 12)

### I PICI TOSCANI ALL'AGLIONE - 11,00

Pici Toscani con polpa di pomodoro, aglione e olio extravergine di oliva (1, 3, 7)

### I PICI TOSCANI CACIO, PEPE E TARTUFO - 13,00

Pici Toscani con cacio, pepe e scaglie di tartufo (1, 7)

### I PICI TOSCANI SALSICCIA E CAVOLO NERO - 13,00

Pici Toscani saltati con salsiccia toscana e cavolo nero (1, 3, 7, 9, 12)

### I PICI TOSCANI AL RAGÙ - 13,00

Pici Toscani con ragù (1, 3, 7, 9, 12)

### I RAVIOLETTI - 14,00

Ravioli ripieni di tartufo e stracchino\* all'antica, con funghi porcini spadellati (1, 3, 7, 13)

### I TORTELLI MUGELLANI AL RAGÙ DI PEPOSO - 13,00

Tortelli di patate\* al ragù di peposo (1, 3, 7, 9, 12)

### LA RIBOLLITA TOSCANA - 11,00

Minestra con carote, cavolo nero, fagioli, patate, verza e pane (1, 9, 12)

### LA PAPPA AL POMODORO - 11,00

Pane raffermo, pomodoro, aglio, basilico e olio extravergine di oliva (1, 9, 12)

### LA CARABACCIA - 10,00

Minestra di cipolle bianche e rosse, pecorino, olio extravergine di oliva, servita con crostini di pane (1, 7, 12)

## HAMBURGER

### IL DELIZIOSO - 14,00

Hamburger di Chianina, bacon, uova, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e salsa (1, 3, 8)

### IL GUSTOSO - 14,00

Hamburger di Chianina, cheddar, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla caramellata e salsa (1, 3, 7, 8)





## SECONDI

### LA FIORENTINA - 79/KG

Fiorentina di Chianina

### LA FIORENTINA DEL MESE - DA 6g A 8g/KG

#### LA COSTATA - 69/KG

Costata di Chianina

#### LA TAGLIATA - 18,00

Tagliata di Chianina

#### IL FILETTO - 24,00

Filetto di Chianina alla griglia con tartufo ( 7)

#### IL FILETTO LARDELLATO - 20,00

Filetto di maiale lardellato al Vin Santo con cipolla caramellata

#### TARTARE "LA SAPORITA" - 22,00

Carne Chianina tagliata al coltello con pomodori secchi, basilico e stracciatella di burrata (7, 10)

#### TARTARE "LA DECISA" - 22,00

Carne Chianina tagliata al coltello con senape, capperi, acciughe e cipolla frita (1, 10)

#### LA TARTARE AL GIN - 22,00

Carne Chianina tagliata al coltello marinata al gin (10)

#### LA TARTARE CON TARTUFO E UOVO DI QUAGLIA - 23,00

Carne Chianina tagliata al coltello con tartufo e uova di quaglia (3, 6, 10)

#### LA TARTARE IMPERIALE- 500G - 50,00

Carne Chianina tagliata al coltello accompagnata da stracciatella ( 7, 10)

#### LA ROSTICCIANA - 18,00

Costine di maiale al rosmarino cotte al forno (5)

#### IL PEPOSO - 20,00

Muscolo di manzo marinato nel Chianti, sale e pepe (9, 12)

#### LO SPEZZATINO DEI MEDICI - 20,00

Spezzatino di guancia di maiale, passata di pomodoro, sedano, carote, rosmarino (9, 12)

#### L'OSSOBUCCO - 20,00

Ossobuco di manzo con passata di pomodoro, cipolla e carote (9, 12)

#### STINCO D'AGNELLO - 25,00

Stinco d'agnello brasato al Chianti e purè di fave (9, 12, 13)

## CONTORNI - 6,00

Verdure grigliate - Patate al forno o fritte - Fagioli all'uccelletto (9) - spinaci

### COPERTO - 3,00

ELENCO ALLERGENI (Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di sala)

1.glutine - 2.crostacei e derivati - 3.uova e derivati - 4.pesci e derivati - 5.arachidi e derivati - 6.soia e derivati - 7.latte e derivati - 8.frutta a guscio e derivati - 9.sedano e derivati - 10.senape e derivati - 11.semi di sesamo e derivati - 12.anidride solforosa e solfiti - 13.lupino e derivati - 14.molluschi e derivati

\*Si comunica che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento termico della temperatura (ai sensi del Reg. CE n°852/04). In caso di mancanza di alcuni prodotti freschi potremmo usare prodotti surgelati di alta qualità.

