

# Menu

## NUOVI ORARI DI APERTURA

---

### AL CALICE

---

**Aperol Spritz / Campari Spritz /Hugo Spritz** € 5.00 *(Soggetto a variazione)*

---

**Ribolla gialla** € 5.00 *(Soggetto a variazione)*

---

**Vermentino di Toscana** € 5.00 *(Soggetto a variazione)*

---

**Chardonnay** € 6.00 *(Soggetto a variazione)*

---

**Sauvignon blanc** € 5.00 *(Soggetto a variazione)*

---

**Pinot bianco** € 5.00 *(Soggetto a variazione)*

---

**Vino Rosato** € 5.00

---

**Chianti** € 5.00

---

**Merlot igt Toscana** € 6.00

---

<b>Rosso di Montalcino</b>	€ 7.00
<b>Syrah Toscana</b>	€ 5.00
<b>Morellino di Scansano</b>	€ 5.00
<b>Rosso di Montepulciano</b>	€ 5.00
<b>Orcia Doc</b>	€ 7.00
<b>Cabernet Sauvignon Farnito</b>	€ 7.00
<b>Cabernet-Merlot</b>	€ 7.00
<b>Nobile di Montepulciano</b>	€ 7.00
<b>brunello di Montalcino</b>	€ 10.00

# BOLLICINE

---

**Cremant d'Alsace o di Bourgogne** € 25.00  
Pinot Nero, Chardonnay

---

**Prosecco Valdobbiadene Superiore docg** € 14.00  
Glera 100%

---

**Ferrari Brut Trento doc** € 25.00

---

**Ferrari Brut Trento Doc Maximum blanc de blancs** € 40.00

---

**Franciacorta** € 22.00  
Chardonnay 65% Pinot Nero 35%

---

**Franciacorta Brut docg Contadi Castaldi** € 30.00

---

**Franciacorta Cuvee imperiale pas dosè Berlucchi** € 30.00

---

**Franciacorta Monte Rossa P.R Blanc de Blancs brut** € 39.00  
100% Chardonnay

---

**Franciacorta Monte Rossa Coupé Brut Nature** € 39.00  
100% Chardonnay

---

**Franciacorta Monte Rossa Cabochon Fuoriserie 025 Brut** € 80.00  
100% Chardonnay

---

# TARTUFO BIANCHETTO

---

**bruschetta al Lardo di Colonnata e Tartufo fresco**

€ 15.00



Allergeni: *glutine*

---

**Uovo intero fritto con tuorlo fondente su crema di pecorino e Tartufo fresco**

€ 18.00



Allergeni: *glutine*

---

**Battuta di Chianina al tartufo fresco**

€ 20.00

carne cruda battuta al coltello ca 150 gr



Allergeni: *latticini*

---

**Tagliolini al burro e tartufo bianco**

€ 25.00

---

**Pici cacio pepe e tartufo bianco**

€ 25.00

---

**Tagliata di manzo al tartufo fresco**

€ 33.00



**Tagliata di manzo lardo e tartufo fresco**

€ 34.00



# LA TRADIZIONE

---

## Tagliere Toscano (1 persona)

€ 12.00

selezione di salumi e formaggi toscani

Allergeni: *latticini*

---

## Tagliere di Norcinerie

€ 10.00

selezione di affettati toscani



## Tagliere di Formaggi

€ 13.00

Selezione di formaggi locali a diverse stagionature



Allergeni: *latticini*

---

## Zuppetta di cipolle e pane abbruscato

€ 8.00



Allergeni: *latticini, glutine, sedano*

---

## Tripa in umido alla toscana

€ 8.00

Allergeni: *latticini*

---

## Carciofi fritti

€ 6.00



Allergeni: *glutine*

---

## Cardi gratinati

€ 7.00



Allergeni: *latticini, glutine, sedano*

---

## Tortino di verdure con fonduta di pecorino

€ 6.00



Allergeni: latticini, uova

---

## Pici al sugo di aglione

€ 13.00

Tipica pasta fatta in casa, simile a degli spaghetti



Allergeni: glutine, uova

---

## Pici alla crema di aglione e briciole (bianca)

€ 13.00

Tipica pasta fatta in casa, simile a degli spaghetti



Allergeni: glutine, uova

---

## Pasta e fagioli

€ 10.00

La zuppa é accompagnata da pane abbruscato



## Pappardella al ragù d'Oca

€ 13.00



Allergeni: glutine, uova

---

## Pici al ragù di Chianina battuto al coltello

€ 13.00

Tipica pasta fatta in casa, simile a degli spaghetti



Allergeni: glutine, uova

---

## Pappardella al ragù bianco di Cinta senese

€ 13.00



Allergeni: glutine, uova

---

**Pici al ragù bianco di Cinta senese** € 13.00



Allergeni: *glutine, uova*

---

**Pici cacio e pepe** € 13.00

Tipica pasta fatta in casa, simile a degli spaghetti



Allergeni: *latticini, glutine, uova*

---

**Provola al coccio con crema di tartufo** € 13.00



Allergeni: *latticini*

---

**Anatra in porchetta** € 16.00

anatra arrosto con finocchietto selvatico



**Pancia di maiale** € 17.00

---

**Bollito misto** € 19.00



**Tagliata di manzo al rosmarino** € 18.00



**Tagliata di manzo alla riduzione al Chianti e scaglie grana padano** € 19.00



Allergeni: *latticini*

---

## Spiedino di carne alla griglia

€ 18.00

Spiedo di carni miste di manzo, maiale e pollo con peperone e zucchine



---

## 1/2 galletto al mattone

€ 16.00

metà galletto, ca 350 gr



---

## Galletto intero al mattone

€ 22.00

galletto di ca 700 gr



---

## Agnello allo scottadito

€ 18.00



---

## Costoline e salsicce

€ 17.00



---

## Grigliata mista (costoline maiale, spiedino, capocollo)

€ 23.00

2 costoline, coppa, 1 spiedino di manzo, maiale e pollo.



# LA MANO DELLO CHEF

---

**Battuta di Chianina con polpettina di Reggiana dry aged e Mayo alla paprika** € 13.00

---

**Battuta di Chianina con cipolle rosse caramellate e fonduta di parmigiano** € 12.00

carne cruda battuta al coltello ca 150 gr



Allergeni: *latticini*

---

**Battuta di Chianina con grana padano** € 12.00

carne cruda battuta al coltello ca 150 gr



Allergeni: *latticini*

---

**Tris di battute a scelta** € 18.00  
€ 20.00 (Con tartufo)

carne cruda battuta al coltello



Allergeni: *latticini*

---

**Carpaccio di picanha di black angus stagionata home made** € 12.00

---

**Uovo intero fritto con tuorlo fondente su crema di pecorino e prosciutto croccante** € 12.00



Allergeni: *glutine*

---

**Mini Bao ripieni di sfilacciato di maiale e bocconcini di manzo** € 9.00

---

**Gnocchi provola affumicata , zafferano e prosciutto croccante** € 13.00

Allergeni: *glutine*

---

**Pici cacio pepe e tartare di chianina** € 18.00

Allergeni: *latticini, glutine, uova*

---

**Ravioli doppia farcitura di ricotta e faraona con crema di sedano e cipolle croccanti** € 13.00

Allergeni: *latticini, glutine, frutta a guscio, uova*

---

**Cappellacci di ricotta con crema di taleggio di pecora e noci** € 13.00



Allergeni: *latticini, glutine, frutta a guscio, uova*

---

**Tortelli farciti di animelle, jus e carciofi croccanti** € 14.00

Allergeni: *latticini, glutine, uova, sedano*

---

**Petto di anatra cbt con salsa agli agrumi** € 19.00

Petto di anatra cotto a bassa temperatura (cbt) e rifinito sulla griglia

---

**Tagliata di manzo con radicchio, nocciole e aceto balsamico** € 20.00

**Tagliata di manzo ai funghi cardoncelli** € 23.00

**Fiocco di Chianina cbt con il suo jus e salsa ai porri** € 18.00



**Petto di Piccione con purè di patate** € 19.00

Petto di anatra cotto a bassa temperatura (cbt) e rifinito sulla griglia

---

**Pluma di maiale iberico con salsa di mela verde e senape (a parte)**

€ 22.00

Taglio di maiale iberico cotto alla brace

**Allergeni:** *senape*

---

# I PANINI

---

## **Panino con hamburger di chianina**

€ 14.00

Panino con hamburger di chianina ca 200gr

---

## **Panino con manzo sfilacciato e cipolle caramellate**

€ 14.00

Allergeni: *glutine*

---

# DAL FRIGO DRY AGING

---

**Ribeye Black Angus (400 gr Ca)**

€ 28.00



---

**FIorentina di Chianina IGP**

€ 67.00 *(al kg)*



---

**COSTATA di Chianina IGP**

€ 67.00 *(Al kg)*

---

**COSTATA di BLACK ANGUS SCOZIA**

€ 70.00 *(Al kg)*

---

**COSTATA di MANZETTA DELLE LANGHE**

€ 70.00 *(Al Kg)*

Frisona italia

---

# VERDURE

---

## Carciofi fritti

€ 6.00



Allergeni: *glutine*

---

## Cardi gratinati

€ 7.00



Allergeni: *latticini, glutine, sedano*

---

## Tortino di verdure con fonduta di pecorino

€ 6.00



Allergeni: *latticini, uova*

---

## Verdure cotte di stagione

€ 4.00



## Patate al forno / Patate fritte

€ 4.00



## Insalata verde / insalata mista

€ 4.00



# FINE PASTO (dolci e distillati)

---

**Cheese cake vari gusti (caramello, caramello salato, lampone, nutella,)** € 6.00



Allergeni: *latticini, glutine, frutta a guscio, uova*

---

**Semifreddo (parfait) alle noci** € 6.00

di propria produzione



Allergeni: *latticini, glutine, frutta a guscio, uova*

---

**Millefoglie scomposto ai lamponi o al cioccolato** € 6.00

di propria produzione



Allergeni: *latticini*

---

**Mousse fiordilatte con cioccolato e pistacchio** € 6.00

Allergeni: *latticini*

---

**Profitterol espresso con cioccolato e panna** € 6.00

Allergeni: *latticini*

---

**Crostata di more calda con panna** € 6.00

di propria produzione

Allergeni: *latticini, glutine, uova*

---

**Tortino al cioccolato fondente** € 6.00

Allergeni: *latticini, glutine, uova*

---


**Crema Catalana** € 6.00

di propria produzione



Allergeni: *latticini, uova*

---

<b>Cantucci e Vin Santo</b>	€ 6.00
di propria produzione	
	
<b>Allergeni:</b> glutine, frutta a guscio, uova	
<b>Tiramisù della casa</b>	€ 6.00
tiramisù con savoiardi di propri produzione	
<b>Allergeni:</b> latticini, glutine, uova	
<b>Muffato Orvieto doc</b>	€ 7.00
<b>Passito di sagrantino</b>	€ 6.00
<b>Sauternes</b>	€ 5.00
<b>passito Ben Rye</b>	€ 6.00
<b>Passito di Pantelleria doc Pellegrino</b>	€ 4.00
Zibibbo	
<b>Rum Bumbu X</b>	€ 6.00
Rum caraibico , Barbados	
<b>Rum Don Papa</b>	€ 7.00
Filippine	
<b>Rum Diplomatico riserva</b>	€ 8.00
Venezuela	

<b>RUM Matusalem Gran Riserva 15 anni</b>	€ 6.00
Cuba	
<hr/>	
<b>Rum Appleton Estate Signature Blend</b>	€ 5.00
Jamaica	
<hr/>	
<b>Rum Brugal Anejo Superior</b>	€ 5.00
Santo Domingo	
<hr/>	
<b>Rum Zacapa 23 anni</b>	€ 7.00
Solera gran riserva - Guatemala	
<hr/>	
<b>Rum J. Bally agricolo</b>	€ 5.00
Martinicca	
<hr/>	
<b>Rum El Dorado 15 anni riserva speciali</b>	€ 7.00
Invecchiato in vecchie botti di bourbon - Guyana	
<hr/>	
<b>Rum Kraken</b>	€ 5.00
Blend di rum, speziato - Caraibi	
<hr/>	

# VINI ROSSI

---

**Rosso della Casa** € 10.00

vendita sfuso. 1/4 lt 1/2 lt 1 lt 9€ al litro

---

**Brancaia Ilatraia** € 65.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

---

**Petra Rosso** € 65.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

---

**Petit Sancaba Pinot Nero Franchetti** € 40.00

---

**Pinot Nero St. Michel Eppian** € 30.00

---

**La Braccescha Cortona Syrah Achelo** € 20.00

---

**MERLOT I Rosso toscano Igt -Podere Gamberaio** € 35.00

Sangiovese

---

**Orcia Rosso Doc Saltamacchia - La Nascosta** € 38.00

Sangiovese, Merlot

---

**Rosso di Montalcino Doc** € 25.00

Sangiovese Brunello

---

**Brunello di Montalcino docg** € 50.00

---

**Rosso di Montepulciano doc Boscarelli** € 22.00

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo

---

<b>Fossolupaio rosso di Montepulciano Bindella</b>	€ 20.00
Sangiovese 85% vitigni complementari 15%	
<b>Nobile di Montepulciano Asinone Poliziano</b>	€ 70.00
Sangiovese 100%	
<b>Nobile di Montepulciano Boscarelli</b>	€ 38.00
<b>Bindella Nobile di Montepulciano - Bindella</b>	€ 30.00
Sangiovese 85% Colorino del Valdarno Canaiolo nero Mammolo (15%)	
<b>Chianti Classico Gallo nero DCG</b>	€ 25.00
<b>Morellino di Scansano Docg</b>	€ 25.00
Sangiovese Grosso 85% , Syrah 15%	
<b>Rosso Bolgheri Doc Dario di Vaira</b>	€ 25.00
Cabernet Sauvignon 70% Cabernet Franc 30%	
<b>Il Bruciato tenuta San Guido - bolgheri - Antinori</b>	€ 39.00
Cabernet Sauvignon 65% Merlot 20% Syrah 15%	
<b>Le Difese Bolgheri toscana igt Tenuta San Guido</b>	€ 48.00
Cabernet Sauvignon 70% Sangiovese 30%	
<b>Cupole Tenuta di Trinoro</b>	€ 45.00
cabernet franc 62% Merlot 24% Cabernet Sauvignon 8% Petit Vedot 6%	
<b>Desiderio toscana igt Avignonesi</b>	€ 65.00
merlot 100%	

**Avignonesi 50 & 50 Capannelle 2019**

€ 125.00

---

**Adanti Montefalco Sagrantino Docg Arquata**

€ 36.00

sagrantino 100%

---

**Pelago - Umani Ronchi**

€ 42.00

Montepulciano d'Abruzzo 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

---

# VINI BIANCHI

---

## Vino Bianco della casa

vendita sfuso 1/4 litro, 1/2 litro 1 litro

€ 10.00

---

## Gemella igt Toscana Bindella

Sauvignon Blanc

€ 20.00

---

## Ribolla gialla

€ 22.00

---

## Gewurtztraminer,

€ 18.00

---

## Vermentino Toscana Igt

€ 20.00

---

## Pinot Bianco, doc

€ 24.00

---

## Chardonnay

100% Chardonnay

€ 28.00

---

# Consulta la lista degli Allergeni

---

**pesce**

---

**molluschi**

---

**latticini**

---

**glutine**

---

**frutta a guscio**

---

**crostacei**

---

**arachidi**

---

**lupini**

---

**uova**

---

**soia**

---

**senape**

---

**sesamo**

---

**sedano**

---

# Legenda Caratteristiche

---



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico