



Menu à la carte

Antipasti - Hors D'Oeuvres

Crostini neri di milza di vitello e fegatini di pollo scaldati al tavolo su fornello di coccio
Warmed up at the table on earthenware pan Crostini with veal spleen and chicken liver patè

€ 12,00

Prosciutto toscano stagionato oltre 18 mesi
Tuscan prosciutto 18 months seasoned

€ 15,00

Lonza stagionata di cinghiale con salsa vinaigrette e
mignon di gelato al basilico
Seasoned wild boar loin with vinaigrette sauce and
mignon of basil ice cream

€ 20,00

Battuta di Chianina con sale Maldon e maionese al cetriolo
Chopped Chianina meat with Maldon salt and cucumber mayonnaise

€ 20,00

Gran piatto del Vignale
(Prosciutto toscano stagionato 18 mesi, salame chiantigiano, salame maremmano, capocollo e finocchiona)
Vignale special selection
(Tuscan prosciutto 18 months seasoned, salami from Chianti and Maremma area,
“capocollo” and salami flavoured with fennel)

€ 22,00



Primi Piatti - First Courses

Passato di verdure
Vegetable pureed soup

€ 11,00

Pici all'Aglione
Pici with flavored garlic spicy tomato sauce

€ 12,00

Pici Cacio & Pepe
Pici with cheese and pepper

€ 13,00

Pappardelle fatte a mano al ragoût di cinghiale dei nostri boschi battuto al coltello
Homemade pappardelle with wild boar chopped ragoût from our woods

€ 15,00

Risotto al colombaccio sfumato in Riserva di Chianti Classico
Risotto with wild pigeon ragoût simmered with Chianti Classico Riserva

€ 18,00

Tagliolini all'uovo fatti a mano al tartufo di stagione mantecati al parmigiano reggiano
Handmade Tagliolini egg pasta with seasonal truffle creamed with Parmesan cheese

€ 18,00



Secondi Piatti - Main Courses

Cinghiale in salmì con polenta
Wild boar salmì with polenta

€ 18,00

*Peposo di vitello del Casentino cucinato all'antica maniera,
servito a fette con polenta*
Old fashioned cooked sliced veal stew from Casentino area with polenta

€ 22,00

Filetto di Scottona del Casentino spadellato al tartufo nero di stagione
Sautéed fillet of heifer from the Casentino area with seasonal black truffle

€ 32,00



Dalla griglia – From the grill

Gran piatto di verdure grigliate e patate
Large platter of grilled vegetable and potatoes
€ 16,00

Hamburger di Chianina “classico” 225 gr. con salse di accompagnamento
Chef's Hand-made Chianina “classic” Hamburger 225 gr. with sauces
Oppure/or
Hamburger di Chianina “alla cipolla e senape” 225 gr. con salse di accompagnamento
Chef's Hand-made onion & mustard cured Chianina Hamburger 225 gr. with sauces
€ 19,00

Grigliata mista di maiale (rosticciana, salsiccia, scamerita, pancetta fresca)
Pork mixed grill (spare rib, sausage, pork scamerita, fresh pancetta)
Minimum 2 persone/people
€ 18,00 per persona/per person

*La gran Costata di maiale **brado**, del Granduca - selezione Vignale -*
dai pascoli dell'Appennino centrale
*Great **free range** pork rib steak of the Grand Duke - Vignale selection -*
from the pastures of the Central Apennine
€ 23,00

Costolette di agnello allo “Scottadito”
Lamb chops “Scottadito”
€ 26,00

Tagliata di entrecôte di Limousine dai pascoli dell'Appennino toscano
Sliced entrecôte of Limousine beef from the pastures of the Tuscan Apennine
€ 26,00

Filetto di Scottona del Casentino
Fillet of heifer from the Casentino area
€ 30,00



Segue dalla griglia – Follows from the grill

Le nostre Costate – Our rib Steaks

Bistecca di manzo - selezione Vignale - dai pascoli dell'Appennino toscano
Beef steak - Vignale selection - from the pastures of the Tuscan Apennine

€ 48,00/Kg

*Bistecca **marmorizzata di Angus** - selezione Vignale -
allevata in Toscana nei pascoli dell'alto Mugello*

*Angus **marbled** steak - Vignale selection - bred in Tuscany
in the high Mugello area*

€ 54,00/Kg

Le nostre Fiorentine – Our Fiorentina T-bone Steaks

*La Bistecca alla Fiorentina - selezione Vignale - manzo
dai pascoli dell'Appennino toscano*

*Fiorentina T-bone steak - Vignale selection – beef from the pastures of
the Tuscan Apennine*

€ 52,00/Kg

*La Bistecca alla Fiorentina **marmorizzata di Angus** - selezione Vignale -
allevata in Toscana nei pascoli dell'alto Mugello*

*Angus **marbled** Fiorentina T-bone steak - Vignale selection -
bred in Tuscany in the high Mugello area*

€ 58,00/Kg

Le Gran Costata – Our great rib Steak

*La gran Costata di manzo, **marmorizzata**, del Granduca - selezione Vignale -
dai pascoli dell'Appennino centrale*

*Great **marbled** rib steak of the Grand Duke - Vignale selection -
from the pastures of the Central Apennine*

€ 64,00/Kg



Contorni – Side dishes

Insalata mista

Mixed salad

€ 8,00

Peperonata

Peppers cooked with tomatoes, sliced onions and garlic

€ 8,00

Cime di rapa saltate

Sautéed turnip greens

€ 8,00

Spinaci : lessi al limone – al burro – saltati con aglio, olio e peperoncino

Spinach: boiled with lemon – with butter – sautéed with garlic, oil and pepper

€ 8,00

Patate saltate in padella

Sautéed potatoes

€ 8,00

Fagioli al fiasco

Beans simmered into the flask

€ 8,00



I nostri formaggi di pecora e di capra *Our sheep and goat cheeses*

Nei prati tra Radda e Panzano, a circa 700 metri di altezza, pascolano poche pecore e qualche capra del pastore Giovanni che produce formaggi deliziosi quasi esclusivamente per il nostro ristorante.
Few sheep and some goats of the shepherd Giovanni grazing in the meadows between Radda and Panzano, at about 700 meters height. Giovanni produces delicious cheeses, almost exclusively for our restaurant.

Selezione di formaggi di pecora con composte fatte in casa
(lo stagionato 4/5mesi, lo stagionato 10/12 mesi, lo stagionato 15/18 mesi, lo stagionato oltre 22 mesi)

A variety of sheep cheeses with homemade compotes
(the 4/5 months seasoned, the 10/12 months seasoned, the 15/18 months seasoned, the over 22 months seasoned)

€ 26,00

Selezione di formaggi di capra con composte fatte in casa
(il cremoso, il fresco, lo stagionato 12 mesi, il "Francese")

A variety of goat cheeses with homemade compotes
(the soft, the fresh, the 12 months seasoned, the "French")

€ 28,00

...e per finire la Vostra buona bottiglia di vino
un assaggio dello stagionato di pecora di oltre 22 mesi

...and then, to finish your good bottle of wine
a taste of the sheep cheese over 22 months seasoned

€ 12,00



Dessert

Panna cotta con coulis di frutta, cioccolato o caramello
Pannacotta with coulis of fruits, chocolate or caramel

€ 8,00

Tiramisù

€ 8,00

Gelato artigianale
Home made ice-cream

€ 8,00

Cantuccini fatti in casa con Vin Santo 2007
Castello di San Donato in Perano
Homemade Cantuccini paired with Vin Santo 2007

€ 9,00

Mela caramellata alla cannella con gelato
Caramelized apple with ice cream

€ 10,00



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.

Pane e coperto € 3,00

Acqua minerale lt. 0,75 € 3,00 Espresso € 3,00 Cappuccino € 4,00

Cover Charge € 3,00 p.p.

Mineral water lt. 0,75 € 3,00 Coffee € 3,00 Cappuccino € 4,00