

Menu à la carte

Antipasti - Hors D'Oeuvres

Insalatina di barbe rosse con formaggio salato e pinoli tostati

Salad of beetroots, salted cheese and toasted pine nuts

€ 8,00

Tortino di verdure su specchio di crema all'Aglione

(salsa di pomodoro aromatizzata con l'aglione e il peperoncino)

Vegetables flan on a garlic flavoured spicy tomato sauce "Aglione"

€ 8,00

Involentino di verza ripieno di taccole e crema di verdure su specchio di fonduta di pecorino

Savoy cabbage roll with "taccola" green beans and vegetable cream on a pecorino cheese fondue

€ 8,00

Crostini neri in coccio alla fiamma con pane toscano tostato

Warmed up at the table on earthenware pan Crostini - veal spleen and

chicken liver pate - with toasted Tuscan bread

€ 9,00

Caprese con mozzarella di bufala maremmana

"Caprese" Buffalo mozzarella from Tuscan Maremma area, tomato and oregano

€ 11,00

Prosciutto toscano (stagionato oltre 18 mesi) e melone di stagione

Tuscan prosciutto (18 months seasoned) with seasonal melon

€ 14,00

Lonza stagionata di cinghiale con gelato al basilico e salsa vinegrette

Seasoned wild boar loin with vinaigrette sauce and mignon of basil ice cream

€ 16,00

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

(Mozzarella di bufala maremmana, prosciutto toscano stagionato 18 mesi, salame e finocchiona)

Vignale special selection

(Buffalo mozzarella from Tuscan Maremma area, Tuscan prosciutto, 18 months seasoned, salami from Chianti and salami flavoured with fennel)

€ 22,00



Primi Piatti - First Courses

Cipolla di Certaldo in zuppa con gratinatura di parmigiano reggiano 30 mesi
Certaldo onion soup with parmesan cheese
€ 10,00

Lasagne "fatte in casa" al ragoût di Chianina
Lasagne (Homemade egg pasta) with Chianina beef ragoût
€ 10,00

Lasagne "fatte in casa" alle verdure di stagione
Lasagne (Homemade egg pasta) with seasonal vegetables
€ 10,00

Pici all'Aglione
Pici with garlic flavored spicy tomato sauce
€ 11,00

Pici con crema di pecorino stagionato dai pascoli dei monti del Chianti e pepe nero del Madagascar
Pici with cream of seasoned pecorino cheese from the pastures of the Chianti hills and
Madagascar black pepper
€ 12,00

Ravioli maremmani di ricotta e spinaci su crema al burro e salvia
Ricotta cheese and spinach Maremma ravioli on a butter and sage cream
€ 12,00

Spaghetti alla Carbonara
Carbonara Spaghetti with bacon, eggs and parmisan
€ 12,00

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

Paccheri di Gragnano ripieni di porcini trifolati su crema ai porcini
Gragnano paccheri pasta filled with sautéed porcini mushrooms on its cream
€ 17,00

Risotto al colombaccio sfumato con 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

Misto di verdure al forno (melanzane, zucchine, cavolfiore, carote e pomodoro)
Baked mixed vegetables (eggplants, courgettes, cauliflower, carrots and tomato)
€ 12,00

Caesar salad
€ 14,00

*Millefoglie di melanzane alla parmigiana su crema di formaggio
aromatizzata al basilico*
"Mille-feuille" egg plants Parmigiana on a basil flavoured cream cheese
€ 14,00

Peposo di vitello del Casentino cucinato all'antica maniera
Old fashioned peppery veal stew from Casentino area
€ 16,00

Cinghiale in salmì
Wild boar stew
€ 17,00

*Ossobuco alla Chiantigiana aromatizzato al Vin Santo
con riso allo zafferano Dop di San Gimignano*
*Braised and flavoured with Vin Santo veal shank "ossobuco" and
rice with San Gimignano saffron*
€ 22,00

Filetto di Scottona del Casentino spadellato ai funghi porcini
Sautéed fillet of heifer from the Casentino area with porcini mushrooms
€ 32,00



Dalla griglia From the grill

Hamburger di Scottona del Casentino preparato dal nostro Chef
Chef's Hand-made Hamburger of heifer from the Casentino area
€ 14,00

Tagliata di "ruspantino" con salsa aromatizzata alle verdure su letto di insalata
Sliced free range chicken breast with vegetables sauce on a green salad
€ 14,00

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

Costolette di agnello allo "Scottadito"
Lamb chops "Scottadito"
€ 28,00

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

Bistecca di manzo - selezione Vignale - dai pascoli dell'Appennino toscano
Beef steak - Vignale selection - from the pastures of the Tuscan Apennine
€ 48,00/Kg

*....e se desidera gustare delle succulenti carni alla griglia
chieda il nostro...*

*..... and if you wish to enjoy our succulent grilled meats
ask for our ...*

Special Grill Menu



Contorni – Side dishes

Polenta bramata alla griglia

Grilled polenta

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 7,00

Patate al forno

Baked potato

€ 7,00

Fagioli toscanelli “al fiasco”

“Toscanelli” beans simmered into the flask,

€ 7,00

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

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

€ 7,00



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 frutti di bosco o cioccolato o caramello

Pannacotta with coulis of berries or chocolate or caramel

€ 8,00

Tiramisù

€ 8,00

Gelato artigianale (3 gusti a scelta: vaniglia, cioccolato, castagnaccio, fragola, limone)

Homemade ice-cream (3 flavors of your choice between vanilla, chocolate, chestnut, strawberry, lemon)

€ 8,00

Cantuccini fatti in casa con Vin Santo 2007

Castello di San Donato in Perano

Homemade Cantuccini with Vin Santo 2007

Castello di San Donato in Perano

€ 9,00

Torta di farina di castagne su crema chantilly tiepida aromatizzata al

Vin Santo Castello di San Donato in Perano e gelato al castagnaccio

Chestnut flour cake on warm chantilly cream flavoured with

Vin Santo Castello San Donato in Perano and chestnut 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 Cover Charge € 3,00 p.p.

Acqua minerale lt. 0,75 € 3,00 Espresso/Decaffeinato/Orzo € 3,00 Cappuccino € 4,00
Mineral water lt. 0,75 € 3,00 Coffee/Decaf/Toasted barley € 3,00 Cappuccino € 4,00