



## *Menu à la carte*

### *Antipasti - Hors D'Œuvres*

*Insalatina di barbe rosse con formaggio salato e pinoli tostati*

*Beetroot salad, salted cheese and toasted pine nuts*

€ 8,00

*Tortino di verdure su specchio di crema all'Aglione*

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

*Vegetables flan on a bed of garlic flavoured, spicy tomato sauce*

€ 8,00

*Involentino di verza ripieno di fagiolini verdi e crema di verdure su specchio di fonduta di pecorino*  
*Savoy cabbage roll filled with green beans and pureed vegetables on a bed of pecorino cheese fondue*

€ 8,00

*Crostini neri in coccio alla fiamma con pane tostato*

*'Crostini' - Warm toasted bread with a topping of creamed veal offal and chicken liver pate served at the table in an earthenware pan.*

€ 9,00

*Caprese con mozzarella di bufala maremmana*

*"Caprese" salad - buffalo mozzarella cheese from the Tuscan Maremma, tomato and oregano*

€ 11,00

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

*Tuscan raw ham (cured for 18 months) with seasonal melon*

€ 14,00

*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 toscano misto di maiale e cinghiale, salame toscano a grana fine, "rigatino" e finocchiona)*

*Platter of Vignale specialities*

*(Buffalo mozzarella cheese from the Tuscan Maremma, Tuscan raw ham (cured for 18 months), Tuscan pork & wild boar salami, fine-grained Tuscan salami, fennel-flavoured salami and Tuscan 'rigatino' bacon)*

€ 22,00

## *Primi Piatti - First Courses*

Tutte le nostre paste **all'uovo** sono veramente molto buone:  
lasagne, ravioli, tortelli, cappellacci, tagliatelle, pappardelle e tagliolini  
sono fatti a mano dal nostro Chef.

Our delicious **egg** pastas are all handmade by our Chef:  
lasagne, ravioli, tortelli, cappellacci, tagliatelle, pappardelle e tagliolini.

Gli spaghetti, i pici, i paccheri, le penne ed i rigatoni sono invece prodotti da un piccolissimo laboratorio del Valdarno che trafila la pasta a bassissima temperatura, non oltre i 38°C.

Other types such as spaghetti, pici, paccheri, penne and rigatoni are produced  
by a small artisanal plant that extrudes the pasta  
at a very low temperature (not exceeding 38°C)

### *Pappa al pomodoro*

*Tuscan "Pappa al pomodoro" (bread and tomato thick soup)*

€ 10,00

### *Rigatoni alla "Checca"*

*(Pasta calda con dadolata fredda di pomodoro, aglio, peperoncino e basilico)*

*Rigatoni pasta "alla Checca"*

*(Hot pasta with cold diced tomatoes, garlic, chili pepper and basil)*

€ 10,00

### *Spaghetti al pomodoro fresco e basilico*

*Spaghetti with fresh tomato and basil*

€ 10,00

### *Lasagne al ragoût di Chianina*

*Lasagne with Chianina beef ragoût*

€ 11,00

### *Lasagne alle verdure di stagione*

*Lasagne with seasonal vegetables*

€ 11,00

### *Pici all'Aglione*

*'Pici' pasta with garlic flavoured, spicy tomato sauce*

€ 12,00

### *Spaghetti alla Carbonara*

*Spaghetti dressed with a bacon, egg and parmesan cheese*

€ 12,00

*Segue primi piatti/ First Courses continued*

## *Primi Piatti - First Courses*

*Pici con crema di pecorino stagionato dai pascoli dei monti del Chianti e pepe nero del Madagascar*  
*'Pici' pasta served with a local mature pecorino cheese sauce and Madagascar black pepper*  
€ 13,00

*Ravioli chiantigiani di ricotta e spinaci burro e salvia*  
*Traditional Chianti-style ravioli filled with Ricotta cheese and spinach dressed with butter and sage*  
€ 14,00

*Tortelli Mugellani di patate al ragoût di Chianina*  
*Mugello style Potato tortelli with a Chianina meat sauce*  
€ 15,00

*Pappardelle fatte a mano al ragoût di cinghiale dei nostri boschi battuto al coltello*  
*Handmade 'Pappardelle' pasta with local wild boar meat sauce*  
€ 16,00

*Risotto al colombaccio sfumato con Riserva di Chianti Classico*  
*Risotto with wild pigeon sauce cooked with a dash of Chianti Classico Riserva*  
€ 18,00

*Tagliolini all'uovo fatti a mano al tartufo di stagione mantecati al parmigiano reggiano*  
*Tagliolini' (handmade egg pasta) with seasonal truffle and creamed Parmesan cheese*  
€ 18,00

## *Secondi Piatti - Main Courses*

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

*Millefoglie di melanzane alla parmigiana aromatizzata al basilico*  
*Basil flavoured "Mille-feuille" eggplants Parmigiana*  
€ 12,00

*Caesar salad*  
€ 14,00

*Peposo di vitello del Casentino cucinato all'antica maniera, marinato per 36 ore con olio,  
con pepe in grani, rosmarino e aglio*  
*Old fashioned peppery veal stew from cattle bred in the Casentino area,  
marinated in oil for 36 hours, with peppercorns, rosemary and garlic*  
€ 19,00

*Cinghiale in salmì, marinato nel Chianti Classico, con sedano, carota, cipolla e bacche di ginepro*  
*Jugged wild boar, marinated in Chianti Classico wine, with celery, carrot, onion and juniper berries*  
€ 19,00

*Ossobuco alla Chiantigiana aromatizzato al Vin Santo*  
*con riso allo zafferano Dop di San Gimignano*  
*Braised veal shank (ossobuco) flavoured with Vin Santo on a bed of  
rice cooked with San Gimignano saffron*  
€ 22,00

## *Dalla griglia From the grill*

*Hamburger di Scottona del Casentino preparato dal nostro Chef*  
*Our Chef's Hamburger from young beef bred in the Casentino area*  
€ 14,00

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

*Tagliata di entrecôte di Limousine dai pascoli dell'Appennino toscano*  
*Sliced Limousine entrecôte from beef bred on Tuscan Apennines pastures*  
€ 28,00

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

*Filetto di Scottona del Casentino*  
*Fillet of beef bred in the Casentino area*  
€ 30,00

*Bistecca di manzo - selezione Vignale - dai pascoli dell'Appennino toscano*  
*Beef steak - specially selected by the Vignale - from livestock grazing on Tuscan Apennines pastures*  
€ 48,00/Kg

\*\*\*\*\*

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

*..... and if you wish to taste 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*

*Roast potatoes*

€ 7,00

*Fagioli toscanelli “al fiasco”*

*“Toscanelli” beans simmered in a flask*

€ 7,00

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

*Spinach: steamed with lemon – sautéed in 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.*

*In the meadows lying between Radda and Panzano, at approximately 700 meters above sea level, sheep and goats belonging to a shepherd by the name of Giovanni graze freely. Giovanni produces delicious cheese, almost exclusively for our restaurant.*

*Un piccolo assaggio di 3 formaggi*  
*Small selection of 3 farmhouse cheeses*

€ 12,00

\*\*\*

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

*A selection of sheep cheeses with homemade compotes*  
*(matured for 4/5 months, for 10/12 months, 15/18 months or over 22 months)*

€ 18,00

\*\*\*

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

*A selection of goat cheeses with homemade compotes*  
*(soft, fresh, matured for 12 months or French-style)*

€ 18,00

\*\*\*

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

*...and to finish your bottle of wine*  
*a taste of sheep cheese matured for over 22 months*

€ 12,00

## *Desserts*

*Panna cotta con coulis di frutti di bosco o cioccolato o caramello*

*Panna cotta with a berry/chocolate/caramel coulis*

€ 8,00

*Tiramisù*

€ 8,00

*Crema Bavarese con pesca su fondo di meringhe*

*Peach Bavarois on a meringue base*

€ 8,00

*Gelato artigianale (3 gusti a scelta: vaniglia, cioccolato, "malaga", fragola, limone)*

*Homemade ice-cream (3 flavours of your choice: vanilla, chocolate, "malaga", strawberry, or lemon)*

€ 8,00

*Cantuccini fatti in casa con Vin Santo 2007*

*Castello di San Donato in Perano*

*Homemade Cantuccini biscuits served with a 2007*

*Castello di San Donato in Perano 'Vin Santo'*

€ 9,00

*Sfoglia calda alle mele con gelato alla vaniglia*

*Warm apple puff pastry with vanilla 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.*

*Our staff will provide information on the possible presence of ingredients or products causing food allergies or intolerance.*

*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 Espresso/Decaf/Toasted barley coffee € 3.00 Cappuccino € 4.00*