



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 coccia 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.

€ 10,00

Caprese con mozzarella di bufala maremmana

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

€ 14,00

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

Carpaccio di Chianina, rucola, Grana padano e vinegrette al limone

Chianina beef Carpaccio, rocket, Grana Padano cheese and lemon vinegrette

€ 22,00

Gran piatto del Vignale

(Mozzarella di bufala maremmana - 125 gr.,

prosciutto toscano stagionato 18 mesi, salame toscano, finocchiona, guanciale)

Platter of Vignale specialities

(Buffalo mozzarella cheese from the Tuscan Maremma - 125 gr.,

Tuscan raw ham (cured for 18 months), Tuscan salami, fennel-flavoured salami, cured pork cheek)

€ 27,00

Primi Piatti - First Courses

Tutte le nostre paste fresche all'uovo sono veramente molto buone: spaghetti "alla chitarra", lasagne, ravioli, rigatoni, tortelli, cappellacci, tagliatelle, pappardelle e tagliolini.

Our delicious fresh egg pastas: Spaghetti "alla chitarra", lasagne, ravioli, rigatoni, tortelli, cappellacci, tagliatelle, pappardelle e tagliolini.

I picci, i paccheri, le penne, **paste non all'uovo**, sono invece prodotti da un piccolissimo laboratorio del Valdarno che trafila la pasta a bassissima temperatura, non oltre i 38°C.

Other types, **without egg**, such as spaghetti, picci, paccheri, penne 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)
€ 11,00

Spaghetti "alla chitarra" al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti "alla chitarra" with fresh tomato and basil
€ 11,00

Lasagne al ragoût di Chianina

Lasagne with Chianina beef ragoût
€ 11,00

Lasagne alle verdure di stagione

Lasagne with seasonal vegetables
€ 11,00

Spaghetti "alla chitarra" alla Carbonara

Spaghetti "alla chitarra" dressed with a bacon, egg and parmesan cheese
€ 13,00

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

Segue primi piatti/ First Courses continued

Primi Piatti - First Courses

Pici al Vero Aglione della Val di Chiana*

Pici' pasta with the Real Aglione ("lover's garlic") from Chiana Valley flavoured, spicy tomato sauce

€ 14,00

***L'Aglione della Val di Chiana, che può raggiungere sino agli 800 grammi di peso, è composto da caratteristici bulbi giganti di colore bianco avorio. L'assenza totale di allina lo rende molto più delicato rispetto alle altre varietà di aglio, infatti non tutti sanno che è definito come "l'aglio degli innamorati", la sua dolcezza, delicatezza e alta digeribilità lo rendono a prova di bacio.**

Chiana Valley giant garlic, which can grow to weigh up to 800 grams, is formed of large bulbs ivory-colored.

The complete lack of allina makes it very delicate and digestible, than other varieties of garlic.

Chiana Valley giant garlic is known as "lover's garlic" in fact, its sweet and delicate flavour pass the kiss test.

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, verza, carote, pomodoro e radicchio)
Array of baked vegetables (eggplants, courgettes, Savoy cabbage, carrots, tomato and radicchio)
€ 14,00

Caesar salad
€ 14,00

I Millefoglie di melanzane alla parmigiana aromatizzate al basilico
The Basil flavoured "Mille-feuille" eggplants Parmigiana
€ 15,00

*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*

Per assaporare al meglio le nostre carni alla griglia è obbligatoria una cottura al sangue o media. Le nostre Bistecche, Fiorentina e Tomahawk sono servite su una pietra speciale chiamata ollare, dopo il taglio potrete così scegliere di mantenere la carne sulla pietra e quindi lasciar continuare la cottura, oppure adagiare la carne sul Vostro piatto caldo.

Qualora desideraste carni alla griglia ben cotte, saremo lieti di suggerirvi i tagli più indicati come il filetto, la tagliata o l'hamburger.

To taste our grilled meats at their best, rare or medium rare cooking is mandatory. Our Steaks, including Florentine and Tomahawks steaks, are served on a special stone, called "soapstone". Once the meat has been cut you can choose to keep it on the stone and allow it to continue cooking, or the meat can be placed on a warmed plate.

If you wish your grilled meat to be well-done, we will be happy to suggest the most suitable cuts such as a fillet, a "tagliata" or a hamburger.

Suprême di "ruspantino" marinata alle erbe aromatiche, cotta "al mattone"
Brick grilled free range chicken supreme, marinated with pot herbs
€ 16,00

Hamburger di Scottona del Casentino preparato dal nostro Chef
Our Chef's Hamburger from young beef bred in the Casentino area
€ 16,00

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

Segue "dalla griglia" / From the grill continued

Dalla griglia ... From the grill

Le nostre bistecche (senza filetto) , i nostri Tomahawk e le nostre Fiorentine (bistecche con filetto) sono accompagnate da una speciale selezione di Pepi e Sali

Our steaks (without fillet), our Tomahawks and our Fiorentina T-bone steaks (with fillet) accompanied by a special selection of peppers and salts

Le bistecche....The steaks...

Bistecca di manzo - selezione Vignale
Steak of beef - Vignale selection

€ 48,00/Kg (da circa/starting from Kg. 1,300)

Bistecca di vacca marmorizzata - selezione Vignale
Marbled rib steak of cow - Vignale selection

€ 53,00/Kg (da circa/starting from Kg. 1,200)

Tomahawk di manzo, marmorizzato - selezione Vignale
Marbled Tomahawk beef Ribeye Steak - Vignale selection

€ 68,00/Kg (circa/ approx. Kg. 1,300)

Le Fiorentine... The Fiorentina T-bone steaks

La Bistecca Fiorentina di manzo - selezione Vignale
The Fiorentina T-bone steak of beef - Vignale selection

€ 57,00/Kg (a partire da/starting from Kg. 1,300)

La Bistecca Fiorentina di Bue nero - selezione Vignale
The Fiorentina T-bone steak of black ox - Vignale selection

€ 63,00/Kg (a partire da/starting from Kg. 1,200)

La bistecca Fiorentina di vacca marmorizzata - selezione Vignale
Marbled Fiorentina T-bone steak of cow - Vignale selection

€ 67,00/Kg (a partire da/starting from Kg. 1,300)

Contorni – Side dishes

Insalata mista

Mixed salad

€ 7,00

Insalata di patate con aglio, olio e prezzemolo

Potatoes salad with garlic, olive oil and parsley

€ 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 Our 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 pecorini con composte fatte in casa
Small selection of farmhouse pecorino cheeses with homemade compotes*

€ 14,00

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

€ 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 alla pesca

Peach Bavarois

€ 8,00

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

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

€ 8,00

Cantuccini fatti in casa con Vin Santo 2007 Castello S. Donato in Perano

Homemade Cantuccini biscuits served with a 2007 Castello S. Donato in Perano 'Vin Santo'

€ 9,00

Millefoglie scomposto con crema di ricotta ai frutti di bosco ed amarene

Ricotta cheese cream & berries and sour cherries mille-feuille

€ 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