



Antipasti - Hors D'Œuvres

Insalatina di barbe rosse con formaggio salato e pinoli tostiti

Beetroot salad, salted cheese and toasted pine nuts

€ 11,00

Tortino bicolore di verdure di stagione con fondue di pecorino fresco e mousse di pistacchio

Two-colored vegetables flan with sheep cheese fondue and pistachio mousse

€ 11,00

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.

€ 12,00

Caprese con mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro "ramato" e origano

"Caprese" salad - Campania buffalo mozzarella DOP, "ramato" tomato and oregano

€ 14,00

Prosciutto toscano (stagionato 24 mesi) e mozzarella di bufala Campana DOP

Tuscan raw ham (cured for 24 months) with Campania buffalo mozzarella DOP

€ 16,00

Prosciutto toscano (stagionato 24 mesi) e melone di stagione

Tuscan raw ham (cured for 24 months) with seasonal melon

€ 18,00

Carpaccio di Chianina, rucola, Parmigiano Reggiano 30 mesi e citronette,

servito con pepe Indiano Malabar affumicato

Chianina beef Carpaccio, rocket, Parmigiano Reggiano cheese (cured for 30 months) and citronette, served with "Malabar" Indian smoked pepper

€ 22,00

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

€ 12,00

Mezzi Rigatoni alla "Checca" con pomodoro "ramato"

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

Mezzi Rigatoni pasta "alla Checca" with "ramato" tomato

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

€ 12,00

Lasagne al ragoût di Chianina

Lasagne with Chianina beef ragoût

€ 14,00

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

Ravioli chiantigiani fatti a mano di ricotta e spinaci al burro e salvia

Handmade Traditional Chianti-style ravioli filled with ricotta cheese and spinach dressed with butter and sage

€ 16,00

Pappardelle all'uovo al ragoût di cinghiale dei nostri boschi

Handmade 'Pappardelle' egg pasta with local wild boar meat sauce

€ 16,00

Secondi Piatti - Main Courses

Gran misto di verdure di stagione grigliate servito con sale blu di Persia dal leggero gusto di limone

(Zucchina, Zucca gialla, Melanzana, Indivia belga, Mela verde)

(cucinate esresse - 20 minuti di attesa)

Array of grilled seasonal vegetables served with Persian blue salt (slightly lemon flavour salt)

(Zucchini, yellow Pumpkin, Aubergine, Belgian Endive, green Apple)

(cooked to order - 20 minutes waiting time)

€ 14,00

Coscia e sovracoscia di pollo "ruspante" al forno panato alle erbe aromatiche e scorza di limone

Roasted herbs and lemon peel crusted leg and thigh of free range Chicken

€ 19,00

Spezzatino di cinghiale marinato nel Chianti Classico con rosmarino e ginepro

accompagnato da patate bollite

Jugged wild boar, marinated in Chianti Classico wine with Chianti herbs and boiled potatoes

€ 24,00

Dalla griglia / From the Grill

Hamburger di Scottona – Selezione Vignale - battuto al coltello dal nostro Chef (250 gr.)

con patate arrosto, cetriolini in agrodolce con semi di senape, cipolla di tropea

caramellata al Chianti, maionese, ketchup e senape

Our chopped Chef's Hamburger from young beef (250 gr.) - Selection Vignale - with roast potatoes, served with

sweet&sour cucumber with mustard seeds, caramelized Chianti wine Tropea onion,

mayonnaise, ketchup and mustard

€ 24,00

Segue "dalla Griglia" / From the Grill continued

Dalla griglia / From the Grill

Le nostre carni alla griglia - Selezione Vignale - sono servite con un'esclusiva salsa agrodolce preparata dal nostro Chef e accompagnate dal pepe Indiano Malabar affumicato, dal pepe Mediterraneo Agnocasto dal gusto leggermente amarognolo, dal sale rosso delle Hawaii dal sapore ferroso e "nociolato" e da cristalli di sale Inglese Maldon

Our grilled meats - Vignale Selection - are served with an exclusive sweet and sour sauce prepared by our Chef and accompanied by smoked Malabar Indian pepper, Agnocasto Mediterranean pepper with a slightly bitter taste, Hawaiian red salt with a ferrous and "nutty" flavor and Maldon English salt crystals

Tagliata di Entrecôte di Bue (225 gr.) con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

Sliced Entrecôte from Ox (225 gr.) bred on Tuscan Apennines pastures with rocket and slivers of Parmigiano Reggiano cheese (cured for 30 months)

€ 30,00

Filetto di Scottona (250 gr.) accompagnato da verdure grigliate con salsa agrodolce preparata dal nostro Chef

Fillet of young beef (250 gr.) with grilled vegetables and our Chef's Sweet & Sour sauce

€ 34,00



FIorentINE



**COSTATA
RIB STEAK**

COSTATA di bue Garronese
RIB STEAK of Garronese breed Ox



**T-BONE
T-BONE steak**

T-BONE di bue Garronese
T-BONE steak of Garronese breed Ox



**Sua Maestà... PORTERHOUSE
Her Majesty ...PORTERHOUSE steak**

Circa About Kg. 1,500 € 48,00/Kg

Circa About Kg. 1,600 € 54,00/Kg

Sua Maestà PORTERHOUSE di bue Garronese
Her Majesty PORTERHOUSE steak of Garronese breed Ox

Circa About Kg. 1,800 € 63,00/Kg

FIorentINE MARMORIZZATE



COSTATA
RIB STEAK

COSTATA marmorizzata di vitellone
Marbled young beef RIB STEAK



T-BONE
T-BONE steak

T-BONE marmorizzata di vitellone
Marbled young beef T-BONE steak



Sua Maestà... PORTERHOUSE
Her Majesty ...PORTERHOUSE steak

Sua Maestà PORTERHOUSE marmorizzata di vitellone
Her Majesty marbled young beef PORTERHOUSE steak

Circa About Kg. 1,400 € 61,00/Kg

Circa About Kg. 1,500 € 67,00/Kg

Circa About Kg. 1,700 € 77,00/Kg

TOMAHAWK

TOMAHAWK di Manzetta
Tomahawk ribeye steak of Heifer

Circa About Kg. 1,100 € 68,00/Kg



Contorni – Side dishes

Misto di insalate verdi di stagione

Mixed greens seasonal salad

€ 6,00

Misto di insalate verdi di stagione con pomodori

Mixed greens seasonal salad with tomatoes

€ 6,00

Insalata di pomodori “ramato”

“Ramato” tomato salad

€ 6,00

Patate al forno

Roast potatoes

€ 6,00

Fagioli cannellini “al fiasco”

“Cannellini” beans simmered in a flask

€ 7,00

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

Spinach: steamed with lemon – sautéed with garlic, oil and pepper

€ 7,00

I nostri formaggi

Selezione di pecorini toscani con composte fatte in casa

Selection of Tuscan farmhouse pecorino cheeses with homemade compotes

€ 16,00

Desserts

Ananas al naturale

Fresh Pine Apple

€ 8,00

Gelato artigianale

(3 gusti a scelta: vaniglia, cioccolato, ricotta & fichi, fragola o limone)

Homemade ice-cream

(3 flavours of your choice: vanilla, chocolate, ricotta cheese & figs, strawberry or lemon)

€ 8,00

Il Tiramisù

The Tiramisù

€ 8,00

Panna cotta con coulis di frutti di bosco su cioccolato

Panna cotta with berries coulis on chocolate

€ 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'

€ 12,00

Tortino di cioccolato con cuore caldo fondente servito con gelato all'arancia amara e zenzero

(cucinato espresso – 15 minuti di attesa)

Chocolate souffle with warm dark heart served with bitter orange and ginger ice cream

(cooked to order - 15 minutes waiting time)

€ 14,00

Coperto € 3,00 Cover charge € 3.00 p.p.

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

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.