



## *Amuse-bouche*

*Crostini particolarissimi con lamelle di aglione fresco:  
2 con lardo di Colonnata, 2 con il nostro olio extra vergine di oliva  
'The special Crostini' - Warm toasted bread- shaved aglione (garlic lover):  
2 with "Lardo di Colonnata", 2 with our extra virgin olive oil*

€ 8,00

## *Antipasti - Hors D'Œuvres*

*Insalatina di barbe rosse con formaggio salato e pinoli tostati  
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

*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

*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

*Spaghetti alla Carbonara*

*Spaghetti dressed with bacon, egg and parmesan cheese*

€ 16,00

*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  
(Zucchini, 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**

*Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala Campana Dop  
Eggplant Parmisan with Campania buffalo mozzarella Dop*

**€ 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**

**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 "nocciolato" 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 "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)*

**€ 32,00**

*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*

**€ 38,00**



# 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**

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

Circa About Kg. 1,500 € 48,00/Kg

Circa About Kg. 1,600 € 54,00/Kg

Circa About Kg. 1,800 € 66,00/Kg

# FIorentINE LEGGERMENTE MARMORIZZATE



**COSTATA**  
**RIB STEAK**

**COSTATA leggermente marmorizzata di vitellone**  
Slightly marbled young beef RIB STEAK



**T-BONE**  
**T-BONE steak**

**T-BONE leggermente marmorizzata di vitellone**  
Slightly marbled young beef T-BONE steak



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

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

Circa About Kg. 1,400 € 61,00/Kg

Circa About Kg. 1,500 € 72,00/Kg

Circa About Kg. 1,700 € 82,00/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.*