



Crostini particolari del Vignale

Crostini con lamelle di aglione fresco:

2 con lardo di Colonnata, 2 con il nostro olio extra vergine di oliva

'Crostini' - Warm toasted bread- shaved aglione (garlic lover):

2 with "Lardo di Colonnata", 2 with our extra virgin olive oil

€ 9,00

Antipasti - Hors D'Œuvres

Insalatina di barbe rosse con formaggio salato e pinoli tostati

Beetroot salad, salted cheese and toasted pine nuts

€ 13,00

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

€ 13,00

Gli speciali Crostini di fegato di cinghiale in coccio alla fiamma

'The special Crostini' - Wild boar liver pate served at the table in an earthenware pan

€ 16,00

Caprese con mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro "cuore di bue" e origano
"Caprese" salad - Campania buffalo mozzarella DOP, "beefsteak" tomato and oregano

€ 16,00

Prosciutto toscano (stagionato 24 mesi) e mozzarella di bufala Campana DOP
Tuscan raw ham (cured for 24 months) with Campania buffalo mozzarella DOP

€ 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

Battuta di Chianina "al coltello" con maionese al cetriolo e sale Maldon
Chopped 'Chianina' meat served with cucumber mayonnaise and Maldon salt

€ 22,00

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

€ 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

€ 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 ragout di cinghiale dei nostri boschi

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

€ 18,00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti dressed with bacon, egg and parmesan cheese

€ 18,00

Spaghetti alle vongole fresche leggermente piccanti

Spaghetti with slightly spicy fresh clams

€ 22,00

*Paccheri "al sugo" di gamberi leggermente piccante con pomodorini gialli e
gamberoni interi saltati in padella*

*Paccheri pasta cooked on a slightly spicy prawns sauce
with stir-fried yellow cherry tomatoes and whole prawns*

€ 24,00

Secondi Piatti - Main Courses

*Misto di verdure di stagione grigliate servito con sale blu di Persia dal leggero gusto di limone
(cucinate esresse - 20 minuti di attesa)*

*Array of grilled seasonal vegetables served with Persian blue salt (slightly lemon flavour salt)
(cooked to order - 20 minutes waiting time)*

€ 16,00

*Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala Campana Dop
accompagnata da crostino con scamorza di bufala affumicata
Eggplant Parmisan with Campania buffalo mozzarella Dop and
'crostino' - Warm toasted bread - with smoked buffalo scamorza cheese*

€ 22,00

*Cosce di pollo "ruspante" al forno panato alle erbe aromatiche e scorza di limone
servite con un piccolo contorno*

*Roasted herbs and lemon peel crusted leg of free range chicken
served with a small side dish*

€ 26,00

*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

€ 28,00

Trancio di filetto di spigola al forno e le sue verdure

Baked sea bass fillet with vegetables

€ 28,00

Dal Braciere 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 "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

*Hamburger di manzo – Selezione Vignale - battuto al coltello dal nostro Chef 250 gr.
con patate arrosto, cetriolini in agrodolce con semi di senape, cipolla di Certaldo
caramellata al Chianti, maionese, ketchup e senape
(La cottura al sangue o media è ottimale per un Hamburger tenero e succoso)*

*Our chopped Chef's beef Hamburger (250 gr.) - Selection Vignale - with roast potatoes,
served with sweet&sour cucumber with mustard seeds, caramelized Chianti wine Certaldo onion,
mayonnaise, ketchup and mustard*

(Rare or medium rare cooked is optimal for a tender and juicy hamburger)

€ 26,00



Medaglioni di filetto di maiale con patate grigliate serviti con salsa "Capeta"

Pork tenderloin medallions with grilled potatoes served with "Capeta" sauce

€ 28,00



Tagliata di controfiletto di Bue (225 gr.) con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Sliced rib-eye from Ox (225 gr.) with rocket and slivers of Parmigiano Reggiano cheese (cured for 24 months)

€ 36,00



Entrecôte di Bue 300 gr. (per 1 persona)

Ox Entrecôte 300 gr. (for 1 person)

€ 42,00



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

€ 46,00



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 € 51,00/Kg

Circa About Kg. 1,600 € 60,00/Kg

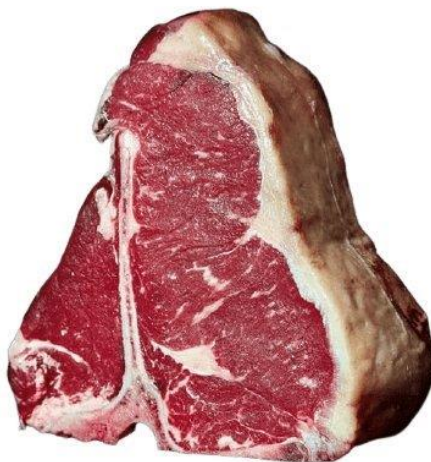
Circa About Kg. 1,800 € 70,00/Kg

FIorentINE LEGGERMENTE MARMORIZZATE *SLIGHTLY MARBLED FIorentINE*



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 € 70,00/Kg

Circa About Kg. 1,500 € 84,00/Kg

Circa About Kg. 1,700 € 96,00/Kg

Contorni – Side dishes

Misto di insalate verdi di stagione

Mixed greens seasonal salad

€ 8,00

Misto di insalate verdi di stagione con pomodori

Mixed greens seasonal salad with tomatoes

€ 8,00

Insalata di pomodori “ramato”

“Ramato” tomato salad

€ 8,00

Patate al forno, taglio steakhouse

Steakhouse style roast potato

€ 8,00

Fagioli cannellini “al fiasco”

“Cannellini” beans simmered in a flask

€ 8,00

Spinaci lessi al limone

Spinach: steamed with lemon

€ 8,00

Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino

Sautéed spinach with garlic, oil and pepper

€ 8,00

I nostri formaggi– Our cheeses

Selezione di pecorini toscani con composte fatte in casa

Selection of Tuscan farmhouse pecorino cheeses with homemade compotes

€ 18,00

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 e mousse di cioccolato fondente

Panna cotta with berries coulis and dark chocolate mousse

€ 10,00

Cantuccini fatti in casa con Vin Santo 2007 Agricola Montecasi

Homemade Cantuccini biscuits served with a 2007 Agricola Montecasi '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 soufflé with warm dark heart served with bitter orange and ginger ice cream

(cooked to order - 15 minutes waiting time)

€ 14,00

Coperto € 3,50 Cover charge € 3,50 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.