

Antipasti - Hors D'Œuvres

Insalatina di barbe rosse con formaggio salato e pinoli tostati

Beetroot salad, salted cheese and toasted pine nuts

€ 9,00

Tortino di verdure su specchio di crema di formaggio

Vegetables flan on a bed of cheese sauce

€ 10,00

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.

€ 10,00

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

"Caprese" salad - buffalo mozzarella cheese, "ramato" 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

€ 15,00

Battuta di filetto di Chianina con sale Maldon e maionese al cetriolo

Chopped 'Chianina' meat with Maldon salt and cucumber mayonnaise

€ 20,00

Carpaccio di Chianina, rucola, Parmigiano Reggiano 30 mesi e vinegrette al limone,

servito con pepe Indiano Malabar affumicato

Chianina beef Carpaccio, rocket, Parmigiano Reggiano cheese (cured for 30 months) and lemon vinegrette,

"Malabar" Indian smoked pepper

€ 22,00

Primi Piatti / First Courses

Rigatoni alla "Checca" con pomodoro "ramato"

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

Rigatoni pasta "alla Checca" with "ramato" tomato (Hot pasta with cold diced tomatoes, garlic, chili pepper and basil)

€ 12,00

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

Spaghetti alla Carbonara / Spaghetti dressed with bacon, egg and parmesan cheese

€ 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

Segue Primi Piatti / First Courses continued

Primi Piatti / First Courses

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

*Tagliolini all'uovo al **tartufo** di stagione mantecati al Parmigiano Reggiano 30 mesi*

*Tagliolini' (egg pasta) with seasonal **truffle** and creamed Parmesan cheese (cured for 30 months)*

€ 18,00

Secondi Piatti - Main Courses

Galletto "ruspante" al "mattone", marinato alle erbe aromatiche accompagnato da patate arrosto

Brick roast whole free-range cockerel, marinated with pot herbs with roast potatoes

(cucinato espresso – 20 minuti di attesa / cooked to order - 20 minutes waiting time)

€ 18,00

Peposo di vitello del Casentino cucinato all'antica maniera, accompagnato da patate bollite

Old fashioned peppery veal stew from cattle bred in the Casentino area with boiled potatoes

€ 19,00

Spezzatino di cinghiale marinato nel Chianti Classico, con sedano, carota,

cipolla accompagnato da polenta grigliata

Jugged wild boar, marinated in Chianti Classico wine, with celery, carrot, onion and grilled polenta

€ 19,00

Dalla griglia / From the Grill

Gran misto di verdure grigliate (melanzane, zucchine, zucca gialla, pomodoro e radicchio)

Array of grilled vegetables (eggplants, courgettes, yellow pumpkin, tomato and radicchio)

€ 14,00

Hamburger di Scottona preparato dal nostro Chef (250 gr.) al "gran piatto"

servito con lattuga, pomodoro fresco, cipolla fresca, patate al forno, maionese, ketchup e senape

Our Chef's Hamburger from young beef (250 gr.) with lettuce, fresh tomato, fresh onion,

roast potatoes, mayonnaise, ketchup and mustard

€ 22,00

Tagliata di Entrecôte di Bue (200 gr.) dai pascoli dell'Appennino toscano con

rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

Sliced Entrecôte from Ox (200 gr.) bred on Tuscan Apennines pastures

with rocket and slivers of Parmigiano Reggiano cheese (cured for 30 months)

€ 28,00

Filetto di Scottona del Casentino (250 gr.) accompagnato da insalatina verde e patate arrosto

Fillet of young beef (250 gr.) bred in the Casentino area with salad and roast potatoes

€ 30,00

Segue "dalla Griglia" / From the Grill continued

Picanha, Costate & Bistecche alla "Fiorentina"

Le nostre Costate, la nostra Picanha e le nostre Fiorentine T-Bone e le nostre Fiorentine Porterhouse, sono accompagnate da una speciale selezione di Pepi e Sali Our steaks, our Picanha and our Fiorentina T-bone steaks and our Fiorentina Porterhouse steaks, are accompanied by a bespoke variety of Peppers and Salts

La Picanha...The Picanha...

*Picanha di Manzetta servita con riso Basmati - selezione Vignale
Picanha of Heifer served with Basmati rice - Vignale selection*

€ 54,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,200)



Le Costate...The rib steaks...

*Costata di Bue - selezione Vignale
Rib steak of Ox - Vignale selection*

€ 48,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,300)

*Costata di Chianina IGP **marmorizzata** - selezione Vignale
Marbled rib steak of Chianina beef IGP - Vignale selection*

€ 58,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,200)



La Fiorentina T-bone The Fiorentina T-bone steak

*La Bistecca Fiorentina di Bue - selezione Vignale
Fiorentina T-bone steak of Ox - Vignale selection*

€ 58,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,400)

*La bistecca Fiorentina di Chianina IGP **marmorizzata** - selezione Vignale
Marbled T-bone steak of Chianina beef IGP*

€ 62,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,200)

*La Bistecca Fiorentina di Manzetta **marmorizzata** - selezione Vignale
Marbled Fiorentina T-bone steak of Heifer - Vignale selection*

€ 64,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,400)



Sua Maestà... la Fiorentina Porterhouse Her MajestyThe Fiorentina Porterhouse steak

*Sua Maestà la Bistecca Fiorentina Porterhouse di Bue - selezione Vignale
Her Majesty the **marbled** Fiorentina Porterhouse steak of Ox - Vignale selection*

€ 62,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,500)

*Sua Maestà la Bistecca Fiorentina Porterhouse di Chianina IGP **marmorizzata** - selezione Vignale
Her Majesty the **marbled** Fiorentina Porterhouse steak of Chianina beef IGP - Vignale selection*

€ 67,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,250)

*Sua Maestà la Bistecca Fiorentina Porterhouse di Manzetta **marmorizzata** - selezione Vignale
Her Majesty the **marbled** Fiorentina Porterhouse steak of Heifer - Vignale selection*

€ 69,00/Kg (circa/approx. Kg. 1,250)



Contorni – Side dishes

Insalata verde / Green salad
€ 5,00

Insalata mista / Mixed salad
€ 6,00

Insalata di pomodori “ramato” / “Ramato” tomato salad
€ 6,00

Patate al forno / Roast potatoes
€ 6,00

Fagioli toscanelli “al fiasco” / “Toscanelli” 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

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 degli stagionati di oltre 22 mesi di pecora e di capra
...and to finish your bottle of wine... A Tasting of sheep and goat cheeses matured for 22 months
€ 12,00

Desserts

Frutta fresca (Ananas oppure Uva) / Fresh fruit (Pine apple or Grape)
€ 8,00

Panna cotta
con coulis di frutti di bosco o cioccolato o caramello / with a berry/chocolate/caramel coulis
€ 8,00

Tiramisù
€ 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

Tortino di cioccolato con cuore caldo fondente (cucinato espresso – 15 minuti di attesa)
Chocolate souffle with warm dark heart (cooked to order - 15 minutes waiting time)
€ 10,00

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