

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 di verdure su specchio di crema di formaggio

Vegetables flan on a bed of cheese sauce

€ 11,00

Crostini toscani neri in coccio alla fiamma con pane tostato

Tuscan '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

Prosciutto toscano (stagionato 24 mesi), salame toscano, finocchiona e carpaccio di zucchine

Tuscan raw ham (cured for 24 months), salami, salami flavoured with fennel and Zucchini carpaccio

€ 18,00

Battuta di filetto con sale Maldon e maionese al cetriolo

Chopped fillet beef meat with Maldon salt and cucumber mayonnaise

€ 22,00

*Carpaccio di Chianina, rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi e vinegrette al limone,
servito con pepe Indiano Malabar affumicato*

Chianina beef Carpaccio, rocket, Parmigiano Reggiano cheese (cured for 24 months) and lemon vinegrette, "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

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

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 fatte a mano al ragoût di cinghiale dei nostri boschi

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

€ 16,00

Tagliatelle all'uovo fatte a mano mantecate al burro con tartufo nero di stagione

Butter creamy handmade tagliatelle (egg pasta) with seasonal black truffle

€ 24,00



Secondi Piatti - Main Courses

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmesan

€ 16,00

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

€ 22,00

Dalla griglia / From the Grill

Gran misto di verdure grigliate calde (Zucchine, Melanzane, Radicchio rosso, Pomodori, Patate)

Array of hot grilled vegetables (Zucchini, Egg plant, Red Chicory, Tomatoes, Potatoes)

€ 14,00

Hamburger di Scottona battuto al coltello dal nostro Chef (250 gr.) al "gran piatto"
con patate arrosto, servito con cetriolo in agrodolce con semi di senape, anelli di cipolla rossa cruda,
maionese, ketchup e senape

Our chopped Chef's Hamburger from young beef (250 gr.) with roast potatoes, served with sweet&sour cucumber with mustard seeds, raw onion rings, mayonnaise, ketchup and mustard

€ 24,00

Tagliata di Entrecôte di Bue (225 gr.) dai pascoli dell'Appennino toscano 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 del Casentino (250 gr.) accompagnato da cipolla di tropea caramellata al Chianti
con salsa agrodolce preparata dal nostro Chef

Fillet of young beef (250 gr.) bred in the Casentino area with Tropea onion caramelized with Chianti wine
and our Chef's Sweet & Sour sauce

€ 34,00

Segue "dalla Griglia" / From the Grill continued

FIorentINE

Vignale Selection



COSTATA
RIB STEAK



T-BONE
T-BONE steak



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

COSTATA di BUE dell'Appenino toscano RIB STEAK of OX from Tuscan Appennines	Circa About	Kg. 1,400	€ 48,00/Kg
COSTATA di ANGUS Rib steak of ANGUS	Circa About	Kg. 1,400	€ 55,00/Kg
COSTATA di MANZETTA marmorizzata Marbled MANZETTA beef RIB STEAK	Circa About	Kg. 1,400	€ 58,00/Kg
COSTATA di FRISONA marmorizzata Marbled FRISONA beef RIB STEAK	Circa About	Kg. 1,400	€ 61,00/Kg
T-BONE di BUE dell'Appenino toscano T-BONE steak of OX from Tuscan Appennines	Circa About	Kg. 1,400	€ 58,00/Kg
T-BONE di ANGUS T-BONE steak of ANGUS	Circa About	Kg. 1,400	€ 65,00/Kg
T-BONE di MANZETTA marmorizzata Marbled T-BONE steak of HEIFER	Circa About	Kg. 1,400	€ 68,00/Kg
T-BONE di FRISONA marmorizzata Marbled FRISONA beef T-BONE steak	Circa About	Kg. 1,400	€ 71,00/Kg
Sua Maestà PORTERHOUSE di BUE dell'Appenino toscano Her Majesty PORTERHOUSE steak of OX from Tuscan Appennines	Circa About	Kg. 1,400	€ 63,00/Kg
Sua Maestà PORTERHOUSE di ANGUS Her Majesty PORTERHOUSE steak of ANGUS	Circa About	Kg. 1,400	€ 70,00/Kg
Sua Maestà PORTERHOUSE di MANZETTA marmorizzata Her Majesty marbled PORTERHOUSE steak of HEIFER	Circa About	Kg. 1,400	€ 73,00/Kg
Sua Maestà PORTERHOUSE di FRISONA Her Majesty marbled FRISONA beef Porterhouse steak	Circa About	Kg. 1,400	€ 78,00/Kg

Le nostre Fiorentine sono accompagnate da una speciale selezione di Pepi e Sali
Our Fiorentine are accompanied by a selection of Peppers and Salts.

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
€ 7,00

Fagioli cannellini “al fiasco” / “Connellini” 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 accompagnato da composte
Small selection of farmhouse pecorino cheeses with 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)
Ice-cream (3 flavours of your choice: vanilla, chocolate, ricotta cheese & figs, strawberry or lemon)
€ 8,00

Cantuccini con Vin Santo 2007 Castello S. Donato in Perano
Cantuccini biscuits served with a 2007 Castello S. Donato in Perano ‘Vin Santo’
€ 11,00

Tortino di cioccolato con cuore caldo fondente servito con gelato alla vaniglia (cucinato espresso – 15 minuti di attesa)
Chocolate soufflé with warm dark heart served with vanilla ice-cream (cooked to order - 15 minutes waiting time)
€ 12,00

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