



Arte della Semplicità

>>La Pasta Fatta in Casa<<

la pasta è fatta con la farina macinata a pietra e trafilata a bronzo

>>Il Pane<<

fatto con farina macinata a pietra è cotto nel forno a legna

>>Carne sulla Brace<<

La brace è fatta al momento nel forno a legna con legna Toscana

>>Carne di Manzo<<

quella che noi lavoriamo è la selezione Garronese

>>Dolci fatti in Casa<<

con uova vere e ingredienti naturali

Art of Simplicity

>>The Pasta<<

is home made with stone-ground flour and then it is bronze drawn

>>The Bread<<

made with stone-ground flour and is daily cooked in the wood oven

>>Wood Barbecue<<

to grill the meat we use only original wood embers

>>The Beef<<

we use only the Garronese brand

>>Desserts<<

are homemade with real eggs and natural ingredients

Si organizzano matrimoni - Comunioni - Pranzi e Cene di Laurea
Cene Aziendali - Anniversari di 50° & 25° di Matrimonio
Compleanni - Scuola di cucina

L'angolo dei Funghi Porcini

The Porcini Mushrooms Corner



Carne sulla brace

Main course - Wood fired barbecue

Tagliata di pollo rosso a collo nudo, selezione Cinelli di Montespertoli alla griglia
con cappelle di funghi porcini

Sliced grilled "Red" chicken from Montespertoli
with grilled porcini mushrooms on top

19.00 €

Tagliata di manzo con cappelle di fungo porcino

Sliced grilled sirloin beef with grilled porcini mushrooms on top

23.00 €

Filetto di manzo con cappelle di fungo porcino

Grilled beef fillet with grilled porcini mushrooms on top

28.00 €

Cappelle di porcino alla griglia

Grilled porcini mushrooms

8.00 €

L'angolo del Tartufo - The Truffle Corner



Antipasti - Starters

Sformatino di cipolla di Certaldo, crema di pecorino e tartufo fresco
Onions Flan from Certaldo, pecorino cheese cream and fresh truffle
12.00 €

Pecorino locale alla griglia con tartufo fresco
Grilled local pecorino cheese with fresh truffle
13.00 €

Tartare di manzo "Casa Chianti" con tartufo fresco
Beef Tartare "Casa Chianti" style with fresh truffle
14.00 €

Insalata mista con pecorino, noci, olive e tartufo fresco
Mix salad with pecorino cheese, walnuts, olives and fresh truffle
12.00 €

Pasta fatta in casa – Home made pasta

Mezze lune ripiene con burrata e tartufo fresco
Home made ravioli filled with burrata cheese and fresh truffle
16.00 €

Tagliolino al tartufo fresco
Tagliolini pasta with fresh truffle
15.00 €

Pici sul ragù del norcino e tartufo fresco
Thick spaghetti with pork ragù and fresh truffle
15.00 €

Carne sulla brace - Main course - Wood fired barbecue

Tagliata di pollo rosso a collo nudo, selezione Cinelli di Montespertoli,
sulla griglia con tartufo fresco
Sliced grilled "Red" chicken from Montespertoli with fresh truffle
18.00 €

Tagliata di manzo con tartufo fresco
Sliced grilled sirloin beef with fresh truffle
22.00 €

Filetto di manzo con tartufo fresco
Grilled beef fillet with fresh truffle
27.00 €

Antipasti – Appetizers

Sformatino di cipolla di Certaldo, crema di pecorino e noci
Onions flan from Certaldo, pecorino cheese cream and walnuts

8.00 €

Pecorino locale alla griglia con noci
Grilled local pecorino cheese with walnuts

9.00 €

Tartare di manzo “Casa Chianti”
Beef Tartare “Casa Chianti” style

10.00 €

Insalata mista con pomodori, carote, pecorino, finocchi, olive
Mix salad with fresh tomato, carrots, pecorino cheese, fennel, olives

8.00 €

Selezione di bruschette contadine o al pomodoro fresco
Selection of mix bruschetta or with only fresh tomato

8.00 €

Il Toscano con selezione di salumi toscani e crostini con salse
Selection of local assorted cold cuts and toasted bread with sauces

9.50 €

Tagliere misto di affettati toscani, formaggio pecorino e bruschette miste
Assorted Tuscan cold cuts, pecorino cheese, and mix of bruschetta

12.50 €

Pasta fatta in casa – Home made pasta

Tagliatelle alla povera, con cipolla di Certaldo, capocollo e salvia
Tagliatelle pasta with onions from Certaldo, pork neck salami and sage

9.50 €

Pici sul ragù del norcino
Thick spaghetti with pork ragù

9.50 €

Tagliolini fatti in casa al pomodoro fresco
Tagliolini pasta with fresh tomato

9.50 €

Carne sulla brace

Main course - Wood fired barbecue

Tagliata di pollo rosso a “collo nudo”, selezione Cinelli di Montespertoli alla griglia
Sliced grilled red chicken “nacked neck” from Montespertoli

14.00 €

Piccione sulla brace selezione Cinelli di Montespertoli
Grilled pigeon “Cinelli” farm selection from Montespertoli

19.00 €

Tagliata di manzo con “sale e erbe Toscane”
Sliced grilled sirloin beef with “Tuscan herbal salt”

18.00 €

Tagliata di manzo con le cipolle stufate ricetta “Casa Chianti”
Sliced grilled sirloin beef with stewed onions “Casa Chianti” style

19.00 €

Filetto di Manzo alla griglia con “sale alle erbe Toscane”
Grilled beef fillet with “Tuscan herbal salt”

23.00 €

L’originale Bistecca alla Fiorentina (min 2 persone)
The original grilled Fiorentina T-bone steak (min 2 persons)

4.50 € (100 gr)

Contorni - Side dishes

Cipolle di Certaldo sotto cenere
Certaldo’s onions cooked under ash

5.00 €

Patate “vere” cotte nel forno a legna con rosmarino e aglio
“Real” roasted potatoes with garlic and rosemary

5.00 €

Verdure cotte nel forno a legna
Vegetables cooked in the wood oven

5.00 €

Cappelle di porcino alla griglia
Grilled Porcini Mushrooms

8.00 €

Dolci fatti in casa - Home made desserts

Crostata di Limone
Lemon curd tart
5.00 €

Delizia di cioccolata
Chocolate delice
5.00 €

Tris Casa Chianti
Trio of desserts
8.00 €

Il tiramisù scuola pavesino
The original tiramisù
5.00 €

Delizia di cioccolata
con Tartufo Fresco
Chocolate delice
with fresh Truffle
9.00 €

Tavolozza Golosa
(due persone)
Glutton Dish
(two guests)
15 €

Cantuccini e Vin Santo – Almond Biscuits and Sweet Wine



Cantuccini con **Vin Santo “Poggio Alloro”** – San Gimignano
Almond Biscuits with “Vin Santo” Sweet Wine Poggio Alloro – San Gimignano
7.50 €

Cantuccini con **Vin Santo “Rocca di Castagnoli”** – Gaiole in Chianti
Almond Biscuits with “Vin Santo” Sweet Wine Rocca di Castagnoli – Gaiole in Chianti
12.00 €

Cantuccini con **Vin Santo “Rocca di Montegrossi”** – Gaiole in Chianti
Vin Santo Montegrossi **95 punti/score** by **Wine Spectator**
Almond Biscuits with “Vin Santo” Sweet Wine Rocca di Montegrossi – Gaiole in Chianti
15.00 €

Menù dei Bambini dai 3 ai 7 anni

Kids Menù from 3 to 7 Years

Pasta al pomodoro, al burro, al formaggio, all'olio € 5.00

Pasta with tomato, butter, cheese or olive oil

Fettina di manzo con patate al forno € 12.00

Slice of grilled beef with roasted potatoes

Chiediamo di far presente al personale di sala eventuali allergie in quanto utilizziamo alimenti che possono contenere tracce di: cereali, glutine, uova, pesce, semi di soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti e lupino
In alcuni periodi dell'anno in assenza del prodotto fresco potrebbero essere utilizzati alimenti congelati