

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

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
Selection of mix bruschetta
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

Tagliolini dello zio Sergio, con pancetta Toscana, ricotta del pastore e cavolo nero
Tagliolini pasta with Tuscan bacon, ricotta cheese and black cabbage
9.50 €

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 €

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
21.00 €

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 5Fiorentina 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 €

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 cioccolato
Chocolate delice
5.00 €

Tris Casa Chianti
Trio of desserts
8.00 €

Il tiramisù scuola pavesino
The original tiramisù
5.00 €

Delizia di cioccolato
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 “Felsina”** – Castelnuovo Berardenga
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
Almond Biscuits with “Vin Santo” Sweet Wine Rocca di Montegrossi – Gaiole in Chianti
oppure
Cantuccini con **Vin San Giusto a Rentennano** – Gaiole in Chianti
Almond Biscuits with Sweet Wine San Giusto a Rentennano – 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