

# L'angolo dei Funghi Porcini

## The Porcini Mushrooms Corner



### Pasta fatta in casa – Home made pasta

Tagliatelle sulle cappelle di porcino scortellate  
Tagliatelle noodles with fresh porcini mushrooms  
**14.00 €**

### 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  
**18.00 €**

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  
**26.00 €**

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  
**13.00 €**

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 alla griglia  
con tartufo fresco  
Sliced grilled "Red" chicken from Montespertoli with fresh truffle  
**17.00 €**

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  
**25.00 €**

## 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  
**9.00 €**

Insalata mista con pomodori, carote, pecorino, finocchi, olive  
Mix salad with fresh tomato, carrots, pecorino cheese, fennel, olives  
**8.00 €**

Selezione di bruschette miste  
Selection of mix bruschetta  
**7.50 €**

Il Toscano con selezione di salumi toscani e crostini con salse  
Selection of local assorted cold cuts and toasted bread with sauces  
**9.00 €**

Tagliere misto di affettati toscani, formaggio pecorino e bruschette miste  
Assorted Tuscan cold cuts, pecorino cheese, and mix of bruschetta  
**12.50 €**

Selezione di formaggi stagionali locali affinati da “Forme d’Arte” con miele e marmellate  
Selection of seasonal local cheeses by “Forme d’Arte” with honey and jam  
**12.00 €**

## 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 della nonna Savina con bucce di baccelli, baccelli e briciole di prosciutto  
Tagliolini pasta with fava beans and crunchy Toscana ham  
**9.50 €**

## 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

**13.00 €**

Piccione sulla brace selezione Cinelli di Montespertoli

Grilled pigeon "Cinelli" farm selection from Montespertoli

**19.00 €**

**Selezione di Manzo Garronese priva di  
Cortisonici e Antibiotici in fase di ingrassamento  
Garronese Beef Selection, Certified without  
Cortisone and Antibiotics in fattening phase**

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"

**21.00 €**

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