
DAL 1948 IL BARGELLO

IL GIOCO DELLA BISTECCA

*Si principia con la carne cruda
Degustazione di tartare di scottona magra
battuta alla lama in tre versioni*

*La classica un pò più piccantina
La golosa con la burratina
La moderna con la frutta*

*Degustazione
Tre tipi di bistecche di carni pregiate,
grigliate sul carbone e senza contorno, perché la
bistecca si mangia solo con sale e il pane toscano*

*La scottona, femmina tenera dalle nate dolci
La vacca italiana, grasso giallo, sapore persistente
La dry-age, concentrato di sapore e profumo*

*Solo la carne,
insalate di misticanza
con le foglie di aromi per aprire il cuore*

*Per finire in bellezza
Tiramisù dell'amicizia*

*Prezzo per persona euro 43,00 minimo 2 persone
Il menù degustazione è da intendersi per tutti i commensali al tavolo*

WI-FI: WIFIBARGELLO
REGISTRATI E NAVIGA

COPERTO € 3.50

I GIOIELLI DI CASA

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO, LA SPALLA TOSCANA, IL BUON TOSCANO E IL VIOLONE € 18.00

IL CARPACCIO DI MANZO CON LA SALSA ANTICA DEL BARGELLO € 17.00

TORTELLONE FATTO A MANO CON LO STRACOTTO ALLA FIORENTINA,
BURRO ALLA SALVIA E IL RISTRETTO DEL SUO SUGO € 21.00

IL PICIO PER LA FIORENTINA, CREMOSO ALL'AGLIONE VIOLA, MANDORLE
TOSTATE E TARTARE DI BISTECCA AL LIMONE € 18.00

LA TAGLIATA DELLA SIGNORIA SERVITA SULL'OSSO € 29.00

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CASTRATO DELLA VAL DI CHIANA € 9.30 X HG
Il vitellone bianco dell'Appennino, nella sua massima espressione

IL TARTUFO

LA BRUSCHETTA TARTUFATA € 19.00

LA PAPPARDELLA DEL BARGELLO, FUNGHI PORCINI E TARTUFO € 20.00

IL PICIO DI PASTA FATTA IN CASA ALLA CARBONARA CON IL TARTUFO € 22.00

LA PATATINA FRITTA TARTUFATA € 12.50

LA PATATA SOTTO LA CENERE CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO € 12.50

PER INIZIARE

IL CARPACCIO DI MANZO CON LA SALSA ANTICA DEL BARGELLO	€ 17.00
SALUMI E FORMAGGI DELLA TOSCANA <i>Selezione di salumi artigianali, pecorini biologici della Maremma, olive condite, scrocchia, un po' di dolcezze</i>	€ 15.50
FORMAGGI PECORINI DELLA MAREMMA, MARMELLATA E FRUTTA DI STAGIONE <i>Degustazione dei pecorini della "Fattoria la Parrina", biologici e fatti con amore con composte di frutta artigianali e frutta di stagione</i>	€ 16.50
TAGLIERE ESAGERATO <i>Affettati, salumi, formaggi, sott'oli, frutta fresca, strogolini, ci si mangia tanto in due</i>	€ 47.00
LA BRUSCHETTA BUFALINA	€ 11.00
LA BRUSCHETTA CLASSICA, POMODORO, BASILICO E AGLIO	€ 8.50
IL CARCIOFO CROCCANTE, CREMOSO AL PECORINO E BRICIOLE DI PANE ALL'ACCIUGA	€ 16.00



PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA, LE MINESTRE E IL RISO

*Pasta interamente fatta nella nostra cucina,
farina, semola, rosso d'uovo e la Nostra passione*

IL FUSILLONE LUNGO DI SEMOLA CON IL RAGÙ DI BISTECCA DI LUIGI	€ 13.50
IL SERVIZIO DEL TORTELLINO “DELLA PILOTTA” COL BRODO DI CARNE	€ 18.00
LE PAPPARDELLE ALL'UOVO COL CINGHIALE*	€ 16.50
IL MEZZO PACCHERO DI SEMOLA ALLA CARBONARA	€ 16.50
IL PICIO PER LA FIORENTINA, CREMOSO ALL'AGLIONE VIOLA, MANDORLE TOSTATE E TARTARE DI BISTECCA AL LIMONE	€ 18.00
TORTELLONE FATTO A MANO CON LO STRACOTTO ALLA FIORENTINA, BURRO ALLA SALVIA E IL RISTRETTO DEL SUO SUGO	€ 21.00
LE LASAGNE VERDI CON IL RAGÙ DI LUIGI E LO ZABAIONE DI PARMIGIANO	€ 14.50
IL RAVIOLO DI RICOTTA E SPINACI CON ZABAIONE DI PARMIGIANO E NOCCIOLE PIEMONTESI TOSTATE	€ 18.50
LO SPAGHETTINO ALLA CHITARRA IN SALSA DI POMODORO CON POLPETTINE DI CARNE	€ 21.00
IL RISOTTO CARNAROLI CON PORRI STUFATI E CROCCANTI, BLU DEL MUGELLO E ZEST DI LIMONE CANDITO	€ 18.00
IL MINESTRONE CON LE VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	€ 11.50



BISTECCA ALLA FIORENTINA

La vera bistecca, cottura sulla brace di legna, nel filetto, da almeno 1.2 kg

LA NOSTRA SCOTTONA SCELTA <i>Bistecca di manzette giovani, carne tenera e saporita</i>	€ 6.50X HG
LA NOSTRA PREFERITA, LA DRY-AGED <i>Razze pregiate dalla lunga frollatura</i>	€ 7.70X HG
LA VACCA ITALIANA, LA SIGNORA DEL LATTE <i>Pezzata o frisona, le vacche storiche da Parmigiano</i>	€ 7.50X HG
LA TRADIZIONE TOSCANA, VITELLONE DI RAZZA CHIANINA <i>Maschio di vitellone bianco dell'Appennino, razza tipica della Toscana</i>	€ 8.50X HG
IL CASTRATO DELLA VAL DI CHIANA <i>Il vitellone bianco dell'Appennino, nella sua massima espressione</i>	€ 9.30X HG
LA BISTECCA NELLA COSTOLA DA ALMENO 500 G	€ 29.00

IL GIRARROSTO

L'INFILZATO DI QUAGLIA, SALSICCE, LOMBO E PANCETTA, PANE ARROSTITO CON SALVIA E ALLORO	€ 24.50
LO SPIEDO DI VERDURE SERVITO CON PROVOLA PIASTRATA	€ 18.00
CARNI SCELTE DI POLLO E TACCHINO, QUAGLIA, CON PANE E SALVIA E ALLORO	€ 22.50

DALLA BRACE

LA TAGLIATA DELLA SIGNORIA SERVITA SULL'OSSO COL MIDOLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E ARROSTITO	€ 29.00
IL FILETTO DI MANZO FLAMBATO, VERDURE GLASSATE E SALSA AL CHIANTI	€ 36.00
LA SVIZZERA DI CARNE BATTUTA, DOPPIO BURGER NEL BUN FATTO IN CASA	€ 21.00
TRIB-EYE, IL TAGLIO PREGIATO DELLA LOMBATA DI VACCA CON LA SALSA BERNESE	€ 33.50
LA PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA, CROCCANTE SERVITA CON LA CIPOLLA DI CERTALDO GLASSATA	€ 24.50
COSCIA DI POLLO DISOSSATA, IN PORCHETTA CON LA SALSA ALLA PUTTANESCA	€ 22.50

CONTORNI

LA PATATINA FRITTA	€ 7.50
LA PATATA SOTTO LA CENERE CON LA FONDUTA AL FORMAGGIO GRATINATA	€ 8.50
LA CIPOLLA DI CERTALDO SOTTO LA CENERE GLASSATA AL CHIANTI	€ 7.50
LE VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE SUL CARBONE	€ 9.50
IL CARCIOFO FRITTO ALLA FIORENTINA	€ 8.50
LA BISTECCA DI ZUCCA GIALLA ALLA GRIGLIA, BURRO E CRUMBLE D'AMARETTO	€ 7.50

INSALATONE

LA CAPRESE CON LA MOZZARELLA DI BUFALA <i>Mozzarella di bufala, pomodoro, capperi e basilico</i>	€ 16.50
L'INSALATA DEL BARGELLO D'INVERNO <i>Cavolo croccante, radicchio rosso, pancetta, patate lesse, crumble di pane e salsa rosa</i>	€ 15.00
LA CAESAR DEL BARGELLO <i>Insalata verde, petto di pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, sedano, crostini di pane, pancetta croccante e maionese all'aglio</i>	€ 17.50
LA NIZZARDA DI VERDURE COL TONNO <i>Fagiolini* e patate al vapore, olive, tonno sott'olio, capperi, uovo sodo, pomodorini e acciughe</i>	€ 17.50

*A seconda della disponibilità stagionale alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine **

Per qualsiasi informazione relativa alla lista degli allergeni si pregano i gentili clienti di consultare l'“ELENCO DEGLI ALLERGENTI” che può essere richiesto al personale.

LE PINSE ALLA PALA

Per due persone

LA PINSA CON DUE GUSTI A SCELTA	€ 24.50
LA MERAVIGLIA <i>Gorgonzola, prosciutto crudo, e composta di fichi</i>	€ 26.50
LA MEDITERRANEA <i>Stracciatella, pomodorini gialli, acciughine e olive snocciolate</i>	€ 25.50
LA FAVOLOSA <i>Fiordilatte, mortadella favolosa, stracciatella e granella di pistacchio</i>	€ 23.50
LA MARGHERITA <i>Pomodoro marinato, fiordilatte, basilico</i>	€ 18.50

LE PIZZE CLASSICHE

LA CINQUE FORMAGGI <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, stracciatella, emmenthal e formaggio tenero</i>	€ 16.50
LA FIORENTINA <i>Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, peperoni e salame toscano</i>	€ 15.50
L'ORTOLANA <i>Pomodoro marinato, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni grigliati</i>	€ 13.50
LA SALSICCIA CON LA CIPOLLA <i>Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, cipolla e salsiccia</i>	€ 12.50
LA BOTTICELLI <i>Mozzarella fior di latte, rucola, pomodori secchi e ciliegini con la burrata</i>	€ 13.50
IL CALZONE DI MAURO <i>Mozzarella fior di latte, ricotta e pomodoro, prosciutto cotto</i>	€ 13.50

LA TOSCANACCIA <i>Mozzarella fior di latte, cipolle rosse caramellate, finocchiona e pecorino in scaglie</i>	€ 15.50
LA CLASSICA MARGHERITA <i>Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, origano e basilico</i>	€ 9.00
LA BELLA NAPOLI <i>Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, acciuga del Cantabrico a crudo, origano</i>	€ 12.50
QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro pelato marinato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olive nere, funghi e carciofi</i>	€ 11.50
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pomodoro pelato marinato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi</i>	€ 11.50
L'ATOMICA <i>Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, peperoni, salamino piccante, peperoncino</i>	€ 15.50
LA BIANCA D'INVERNO <i>Fior di latte, gorgonzola radicchio di Treviso e speck</i>	€ 15.50

VORRESTI AGGIUNGERE ...

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P € 4.00	BURRATA € 4.00
SCAGLIE DI PARMIGIANO € 4.00	TARTUFO € 9.50

Facciamo pizze con un impasto a lunga lievitazione,
le nostre farine con il germe di grano e di alta qualità donano una
Pasta morbida, saporita e ad alta digeribilità

Per qualsiasi informazione relativa agli eventuali allergeni presenti
nei nostri piatti si prega i gentili clienti di consultare l'apposita
documentazione che può essere richieste al personale di sala

VINI AL CALICE

VINI BIANCHI

CALICE DI PROSECCO O MOSCATO	€ 8.50
CALICE DI VERMENTINO	€ 8.00
CALICE DI PINOT GRIGIO	€ 10.50
CALICE DI SOUVIGNON	€ 9.50
CALICE ROSÈ	€ 8.00
CALICE DI CHARDONNAY	€ 9.50

VINI ROSSI

CALICE DI CHIANTI	€ 8.00
CALICE DI CHIANTI CLASSICO	€ 9.50
CALICE DI BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 16.00
CALICE DI PINOT NERO	€ 10.50
CALICE DI BOLGHERI	€ 10.50

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA

Moretti Baffo D'oro	0.4 L	€ 7.00	1 L	€ 14.00
Ipa Maisel's	0.4 L	€ 8.50	1 L	€ 16.00
Icnusa Non Filtrata	0.4 L	€ 8.50	1 L	€ 16.00

BIRRA ARTIGIANALE

Lager	0.5 L	€ 9.50
Non Filtrata	0.5 L	€ 9.50
Maisel's	0.5 L	€ 9.50

BIBITE	0.4 L € 5.50	1 L € 11.00
ACQUA	€ 3.00	
SPREMUTA	€ 6.50	
COCKTAILS	€ 10.00	
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2.50	
CAFFÈ AMERICANO	€ 4.50	
CAPPUCCINO	€ 5.00	
THE CALDO	€ 4.50	
CIOCCOLATA CALDA	€ 5.00	
APEROL SPRITZ	€ 10.00	

I NOSTRI VINI

CHIANTI, IL CLASSICO, RISERVE, GRAN SELEZIONE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22.00
Sangiovese, Merlot, Canaiolo	
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25.00
Sangiovese, Merlot	
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38.00
Sangiovese, Merlot	
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36.00
Sangiovese, Merlot	
RISERVA CHIANTI CLASSICO, MARCHESE ANTINORI	€ 65.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO, GRAN SELEZIONE, CASTELLO DI AMA, SAN LORENZO	€ 92.00
Sangiovese, Merlot, Malvasia nera	
CHIANTI CLASSICO, GRAN SELEZIONE, SERGIO ZINGARELLI	€ 90.00
Sangiovese	
CHIANTI RUFINA, RISERVA NIPOZZANO	€ 35.00
Sangiovese, Malvasia nera	
MONTESODI, CHIANTI RUFINA RISERVA	€ 95.00
Sangiovese	
BORROMEO	€ 48.00
Chianti Classico, Poggio Borgini	
CHIANTI RUFINA, SAN GIULIANO, MARCHESI GONDI	€ 33.00
Sangiovese	
CHIANTI RUFINA RISERVA, PIAN DEI SORBI, MARCHESI GONDI	€ 35.00
Sangiovese, Canaiolo	

BOLGHERI

CAMPO AL MARE, AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI	€ 41.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	
STUPORE, CAMPO AL LE COMETE	€ 36.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
OLTRESOGNO, CAMPO ALLE COMETE	€ 28.00
Cabernet Sauvignon	
CAMPO AL PERO	€ 33.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
SERRE NUOVE, BOLGHERI, TENUTE DELL'ORNELLAIA	€115.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI	€ 72.00
Sangiovese Grosso	
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE	€ 68.00
Sangiovese Grosso	
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	€ 210.00
Sangiovese Grosso	
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI	€ 750.00
Sangiovese Grosso	
ARGIANO, 2019	€ 125.00
Sangiovese Grosso	

SUPERTUSCAN

IL PARETO, I.G.T TOSCANA, TENUTE DI NOZZOLE	€ 95.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
IL BORGO, I.G.T TOSCANA, TENUTE DEL CABREO	€ 64.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	
MODUS, RUFFINO	€ 59.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	
TIGNANELLO, ANTINORI	€ 158.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
TENUTE DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA	€ 385.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	
GUADO AL TASSO, BOLGHERI SUPERIORE, ANTINORI	€ 225.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
CABREO MYTHO, AMBROGIO GIOVANNI FOLONARI, 2019	€ 290.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
LUCE, FRESCOBALDI, 2022	€ 230.00
Sangiovese, Merlot	

ROSSI DELLA TOSCANA

VILLA ANTINORI, I.G.T TOSCANA, ANTINORI	€ 34.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
SYRAH, CANTINA 8380	€ 30.00
Syrah	
NOBILE DI MONTEPULCIANO, ICARIO	€ 34.00
Sangiovese, Canaiolo, Colorino	
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 30.00
Merlot	
MORELLINO DI SCANSANO, CANTINA 8380	€ 28.00
Sangiovese	
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI	€ 33.00
Sangiovese	
LUCENTE, FRESCOBALDI	€ 52.00
Sangiovese, Merlot	
MORMORETO, I.G.T TOSCANA, FRESCOBALDI	€ 115.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit verdot	
ROCCATO, ROCCA DELLA MACIE	€ 56.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	

RADAIA, FATTORIA LA PARRINA	€ 59.00
Merlot	
MONTECUCCO SANGIOVESE, VIGNA APERRONA	€ 31.00
Sangiovese	
IL CHIUSO, CASTELLO DI AMA	€ 45.00
Pinot nero	

ROSSI D'ITALIA

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22.00
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino	
BAROLO, VILLA DORIA	€ 58.00
Nebbiolo	
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93.00
Nebbiolo	
NEBBIOLO DELLE LANGHE, BRICCO MAGNO, VILLA DORIA	€ 30.00
Nebbiolo	
BARDOLINO CLASSICO, FRESCARIPA, MASI	€ 25.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
CAMPO FIORIN, I.G.T VERONA, MASI	€ 34.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
BARBARESCO, MICHELE CHIARLO	€ 55.00
Nebbiolo	
AMARONE CLASSICO, COSTASERA, MASI	€ 92.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE	€ 34.00
Pinot Nero	
SALICE SALENTINO, NEGROAMARO RISERVA, LEONE DE CASTRIS	€ 29.00
Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce	
ANGRA, NALS MAGREID	€ 33.00
Pinot Nero	

BIANCHI

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22.00
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35.00
CHARDONNAY, ALBIZZIA, FRESCOBALDI	€ 29.00
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33.00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24.00
LA SCOLCA, GAVI	€ 29.00
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29.00
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43.00
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49.00
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53.00
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46.00
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95.00
ANSONICA, FATTORIA LA PARRINA	€ 32.00

VIALETTO, FATTORIA LA PARRINA	€ 25.00
ETNA BIANCO, ALTA MORA	€ 38.00
RIBOLLA GIALLA, RONCO DEI FOLO	€ 29.00
VIGNA L'AJA BRUCIATA, VERMENTINO SUPERIORE	€ 58.00
SOUVIGNON, AURICA	€ 32.00

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25.00
FIVE ROSES, LEONE DE CASTRIS, SALENTO	€ 27.00

SPUMANTI & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26.00
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33.00
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48.00
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58.00
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58.00
LANSON GOLD LABLE, CHAMPAGNE	€ 46.00
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92.00
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108.00
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396.00

MEZZE BOTTIGLIE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 13.00
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 14.00
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36.00
ROSÈ REMOLE, FRESCOBALDI	€ 13.00
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 13.00
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16.00
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16.00
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29.00
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52.00

LA BARGELLATA

LA CASA TOSCANA



SUL DESCO

I

L'PPRINCIPIO DI DESINARE

chi ben mangia, ben vive; lo principio
dona allegrezza al corpo e allo spirito

II

LA CICCIA BATTUTA

non ì solito trito e ritrito

III

SBOLLITO E SALSA VERDE

senza l'ovo unn'è salsa verde

IV

LA RIBOLLITA

la ribollita è bona anche rifatta,
come la minestra e la donna innamorata

V

L'PPEPOSO COLLA FARINATA N'PPAILOLO

questa peperata, quanto è
più negra tanto è più bella

VI

LA BISTECCA CO' FAGIOLI

sotto le tre dita l'è carpaccio

VII

L'DDOLCINO DI' BARGELLO

dulcis in fundum

La Bargellata è una serata di incontri, di sguardi, di risate e di riscoperta di antichi sapori, dove l'uno accanto agli altri, in una seduta conviviale, che richiama la tavola medievale, i commensali percorrono un viaggio nella tradizione toscana e fiorentina in specie.

BOOK YOUR
BARGELLATA!



IL BARGELLO

DAL 1948

THE STEAK GAME

We begin with raw meat
Tasting of lean scottona tartare
hand-cut battuta in three versions

The classic slightly spicy
The indulgent with burratina
The modern with fruit

Tasting
Three types of premium steaks,
grilled over charcoal and served without sides,
because steak should be eaten only with salt and Tuscan bread

Scottona, a tender female with naturally sweet notes
Italian cow, yellow fat, persistent flavour
Dry-aged cut, a concentration of aroma and taste

After the meat,
mixed leaf salads
with aromatic herbs to open the heart

To finish beautifully
Friendship Tiramisù

Price per person €43,00 minimum two people
The tasting menù is intended for all guests all the table

WI-FI: WIFIBARGELLO
SUBSCRIBE AND NAVIGATE

COVER CHARGE € 3.50

ICONIC DISHES

HAM TASTING: TUSCAN SHOULDER & BUONTOSCANO & VIOLONE	€ 18.00
THE BEEF “CARPACCIO” WITH BARGELLO SAUCE	€ 17.00
HANDMADE TORTELLONE FILLED WITH FLORENTINE-STYLE BRAISED BEEF, SAGE—BUTTER CREAM, AND A REDUCTION OF ITS OWN SAUCE	€ 21.00
THE “PICIO” PASTE FOR FIORENTINA, CREAMY GARLIC, BEEF TARTARE WITH LEMON AND ALMONDS	€ 18.00
THE SIGNORIA'S SLICED BEEF SERVED ON THE BONE	€ 29.00
THE FLORENTINE STEAK FROM “VAL DI CHIANA” CASTRATED BEEF <i>The White Veal of the Apennines at its finest</i>	€ 9.30 X HG

THE TRUFFLE

TRUFFLE “BRUSCHETTA”	€ 19.00
BARGELLO'S PAPPARDELLA, PORCINI MUSHROOM AND TRUFFLE	€ 20.00
CARBONARA PICIO PASTA HANDMADE, WITH FRESH TRUFFLE	€ 22.00
FRIED POTATO WITH TRUFFLE	€ 12.50
ASH-BAKED POTATO WITH PARMESAN FONDUE AND TRUFFLE	€ 12.50



APPETIZERS

BEEF CARPACCIO WITH THE BARGELLO'S TRADITIONAL SAUCE	€ 17.00
MEATS AND CHEESES FROM TUSCANY <i>Selection of artisanal cold cuts, Tuscan pecorino cheeses, seasoned olives, crunchy flatbread, and a touch of sweetness</i>	€ 15.50
PECORINO CHEESES FROM "MAREMMA", JAM AND FRUIT <i>Tasting of Tuscan pecorino cheeses with artisanal fruit compotes and seasonal fruit</i>	€ 16.50
AN EXAGGERATED DISH <i>Sliced meats, cold cuts, cheeses, vegetables in oil, fresh fruit, strogolini breadsticks; generous portion for two</i>	€ 47.00
"BRUSCHETTA" BUFALINA	€ 11.00
CLASSIC "BRUSCHETTA" WITH TOMATO, BASIL, AND GARLIC	€ 8.50
CRISPY ARTICHOKE WITH PECORINO CREAM AND ANCHOVY-FLAVORED BREAD CRUMBS	€ 16.00



HOMEMADE PASTA RICE AND SOUP

*Pasta made entirely in our kitchen,
flour, semolina, egg yolk and our passion*

LONG “FUSILLONE” PASTA WITH STEAK RAGÙ	€ 13.50
“DELLA PILOTTA” TORTELLINI SERVED IN MEAT SOUP	€ 18.00
“PAPPARDELLE” WITH WILD BOAR*	€ 16.50
PACCHERO IN CARBONARA SCUCE	€ 16.50
THE FLORENTINE “PICIO” PASTE, CREAMY GARLIC, BEEF TARTARE WITH LEMON AND ALMONDS	€ 18.00
HANDMADE TORTELLONE WITH FLORENTINE-STYLE BRAISED BEEF, SAGE BUTTER, AND A REDUCTION OF ITS OWN SAUCE	€ 21.00
GREEN “LASAGNA” WITH STEAK MEAT SAUCE	€ 14.50
RICOTTA AND SPINACH “RAVIOLI” WITH PARMESAN ZABAGLIONE AND HAZELNUTS	€ 18.50
CHITARRA SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND MEATBALLS	€ 21.00
CARNAROLI RISOTTO WITH STEWED AND CRISPY LEEKS, BLU DEL MUGELLO CHEESE, AND CANDIED LEMON PEEL	€ 18.00
FRESH VEGETABLE SOUP	€ 11.50



FLORENTINE STEAK

The real steak, cooked on wood grill, in the fillet, at least 1.2 kg

OUR CHOICE, FLORENTINE STEAK <i>Steak from the pastures of Galicia, lots of flavour and softness</i>	€ 6.50X HG
OUR CHOICE IN DRY-AGE, FLORENTINE STEAK ITALIAN COW <i>Selecred breeds with long maturation</i>	€ 7.70X HG
ITALIAN COW, THE LADY OF MILK <i>Pezzata Rossa, the historic cows of Parmigiano</i>	€ 7.50X HG
OUR TRADITIONAL CHOICE, CHIANINA FLORENTINE STEAK <i>Chianina bull steak, traditional from Tuscany, tough meat with little fat</i>	€ 8.50X HG
THE CASTRATO OF “VAL DI CHIANA” <i>Chianina breed bull, castrated at birth</i>	€ 9.30X HG
OUR STEAK IN THE RIB MIN. 500 GR	€ 29.00

ROTISSERIE

SKEWERED QUAIL, SAUSAGES, LOIN, AND PANCETTA, WITH ROASTED BREAD, SAGE, AND BAY LEAF	€ 24.50
VEGETABLE SKEWER WITH ROASTED BREAD WITH PROVOLA CHEESE	€ 18.00
SELECTED MEATS: CHICKEN AND TURKEY, QUAIL, WITH BREAD, SAGE, AND BAY LEAF	€ 22.50

FROM THE EMBERS

SIGNORIA-STYLE SLICED STEAK SERVED ON THE BONE WITH SLOW-COOKED AND ROASTED MARROW	€ 29.00
FLAMBÉED BEEF FILLET WITH GLAZED VEGETABLES AND CHIANTI SAUCE	€ 36.00
SWISS-STYLE MINCED MEAT, DOUBLE BURGER IN A HOMEMADE BUN	€ 21.00
RIB-EYE, THE PRIME CUT OF THE BEEF LOIN WITH BÉARNAISE SAUCE	€ 33.50
SLOW-COOKED, CRISPY PORK BELLY SERVED WITH GLAZED CERTALDO ONIONS	€ 24.50
DEBONED CHICKEN THIGH, PREPARED IN PORCHETTA STYLE WITH PUTTANESCA SAUCE	€ 22.50

SIDE DISHES

THE REAL FRIED POTATO	€ 7.50
ASH-BAKED POTATO WITH CHEESE FONDUE AU GRATIN	€ 8.50
CERTALDO ONION COOKED UNDER ASHES, GRILLED AND GLAZED WITH CHIANTI WINE	€ 7.50
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	€ 9.50
FLORENTINE-STYLE FRIED ARTICHOKE	€ 8.50
PUMPKIN "STEAK" OF YELLOW SQUASH WITH ROSEMARY BUTTER AND AMARETTO CRUMBLE	€ 7.50

SALADS

CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA <i>Buffalo mozzarella, tomato, capers, and basil</i>	€ 16.50
BARGELLO'S WINTER SALAD <i>Crispy cabbage, red radicchio, pancetta, boiled potatoes, bread crumble, and pink sauce</i>	€ 15.00
BARGELLO' CAESAR SALAD <i>Green salad, grilled chicken breast, Parmesan shavings, celery, croutons, crispy pancetta, and garlic mayonnaise</i>	€ 17.50
NIÇOISE-STYLE VEGETABLE SALAD WITH TUNA <i>Steamed green beans* and potatoes, olives, tuna in oil, capers, hard-boiled egg, cherry tomatoes, and anchovies</i>	€ 17.50

*Depending on seasonal availability, some products may be frozen directly by us and in any case of quality, respecting the current regulations**

For any information regarding the allergen list, customers are kindly requested to consult the 'ALLERGEN LIST,' which can be requested from the staff

PINSA ON THE PALA

For two people

PINSA WITH TWO FLAVOORS TO CHOOSE

€ 24.50

MERAVIGLIA

€ 26.50

Gorgonzola, cured ham, fig compote

MEDITERRANEA

€ 25.50

Stracciatella cheese, yellow cherry tomatoes, anchovies, and pitted olives

FAVOLOSA

€ 23.50

Pinsa with exquisite mortadella, stracciatella cheese, and pistachio crumble

MARGHERITA

€ 18.50

Marinated tomato, fiordilatte mozzarella, basil

CLASSIC PIZZA

FIVE CHEESE

€ 16.50

Mozzarella, "gorgonzola", emmenthal, burrata and soft cheese

FLORENTINE

€ 15.50

Marinated tomato, fior di latte mozzarella, peppers and Tuscan salami

TUSCAN GARDEN

€ 13.50

Marinated tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, grilled peppers

SAUSAGE WITH ONION

€ 12.50

Marinated tomato, fior di latte mozzarella, onion and sausage

BOTTICELLI

€ 13.50

Mozzarella cheese, rocket, dried and cherry tomatoes with burrata

MAURO'S CALZONE

€ 13.50

Mozzarella fior di latte cheese, ricotta cheese and tomato, cooked ham

TOSCANACCIA <i>Mozzarella fior di latte, caramelized red onions, finocchiona and pecorino flakes</i>	€ 15.50
CLASSIC MARGHERITA <i>Marinated tomato, mozzarella fior di latte, oregano and basil</i>	€ 9.00
BELLA NAPOLI <i>Marinated tomato, mozzarella fior di latte, raw Cantabrian anchovy, oregano</i>	€ 12.50
FOUR SEASON <i>Marinated peeled tomato, mozzarella fior di latte, cooked ham, black olives, mushrooms and artichokes</i>	€ 11.50
HAM AND MUSHROOMS <i>Marinated peeled tomato, mozzarella fior di latte, cooked ham and mushrooms</i>	€ 11.50
ATOMICA <i>Marinated tomato, mozzarella fior di latte, peppers, spicy salami, chili pepper</i>	€ 15.50
WHITE WINTER <i>Fior di latte, gorgonzola, Treviso radicchio, and speck</i>	€ 15.50

WOULD YOU LIKE TO ADD...

D.O.P. BUFFALO MOZZARELLA € 4.00	BURRATA CHEESE € 4.00
SCALES OF PARMESAN € 4.00	TRUFFLE € 9.50

We make pizzas with a long leavening dough,
our flours with wheat germ and high quality give a soft,
tasty and highly digestible pasta

For any information relating to any allergens present in our dishes,
kind customers are kindly requested to consult the specific
documentation that can be requested from the dining room staff.

WINES BY THE GLASS

WHITE WINES

GLASS OF PROSECCO OR MOSCATO	€ 8.50
GLASS OF VERMENTINO	€ 8.00
GLASS OF PINOT GRIGIO	€ 10.50
GLASS OF SOUVIGNON	€ 9.50
GLASS OF ROSÈ	€ 8.00
GLASS OF CHARDONNAY	€ 9.50

RED WINES

GLASS OF CHIANTI	€ 8.00
GLASS OF CHIANTI CLASSICO	€ 9.50
GLASS OF BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 16.00
GLASS OF PINOT NERO	€ 10.50
GLASS OF BOLGHERI	€ 10.50

DRINKS

DRAFT BEER

Moretti Baffo	0.4 L	€ 7.00	1 L	€ 14.00
D'oro	0.4 L	€ 8.50	1 L	€ 16.00
Ipa Maisel's	0.4 L	€ 8.50	1 L	€ 16.00
Ichnusa Unfiltered				

CRAFT BOTTLE BEER

Lager	0.5 L	€ 9.50
Unfiltered	0.5 L	€ 9.50
Maisel's	0.5 L	€ 9.50

DRINKS	0.4 L	€ 5.50	1 L	€ 11.00
WATER				€ 3.00
FRESHLY SQUEEZED JUICE				€ 6.50
COCKTAILS				€ 10.00
ESPRESSO				€ 2.50
AMERICANO				€ 4.50
CAPPUCCINO				€ 5.00
HOT TEA				€ 4.50
HOT CHOCOLATE				€ 5.00
APEROL SPRITZ				€ 10.00

OUR WINES

CHIANTI, THE CLASSIC, RESERVES, GREAT SELECTION

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22.00
Sangiovese, Merlot, Canaiolo	
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25.00
Sangiovese, Merlot	
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38.00
Sangiovese, Merlot	
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36.00
Sangiovese, Merlot	
RISERVA CHIANTI CLASSICO, MARCHESE ANTINORI	€ 65.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO, GRAN SELEZIONE, CASTELLO DI AMA, SAN LORENZO	€ 92.00
Sangiovese, Merlot, Malvasia nera	
CHIANTI CLASSICO, GRAN SELEZIONE, SERGIO ZINGARELLI	€ 90.00
Sangiovese	
CHIANTI RUFINA, RISERVA NIPOZZANO	€ 35.00
Sangiovese, Malvasia nera	
MONTESODI, CHIANTI RUFINA RISERVA	€ 95.00
Sangiovese	
BORROMEO	€ 48.00
Chianti Classico, Poggio Borgini	
CHIANTI RUFINA, SAN GIULIANO, MARCHESI GONDI	€ 33.00
Sangiovese	
CHIANTI RUFINA RISERVA, PIAN DEI SORBI, MARCHESI GONDI	€ 35.00
Sangiovese, Canaiolo	

BOLGHERI

CAMPO AL MARE, AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI	€ 41.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	
STUPORE, CAMPO AL LE COMETE	€ 36.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
OLTRESOGNO, CAMPO ALLE COMETE	€ 28.00
Cabernet Sauvignon	
CAMPO AL PERO	€ 33.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
SERRE NUOVE, BOLGHERI, TENUTE DELL'ORNELLAIA	€115.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI	€ 72.00
Sangiovese Grosso	
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE	€ 68.00
Sangiovese Grosso	
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	€ 210.00
Sangiovese Grosso	
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI	€ 750.00
Sangiovese Grosso	
ARGIANO, 2019	€ 125.00
Sangiovese Grosso	

SUPERTUSCAN

IL PARETO, I.G.T TOSCANA, TENUTE DI NOZZOLE	€ 95.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
IL BORGO, I.G.T TOSCANA, TENUTE DEL CABREO	€ 64.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	
MODUS, RUFFINO	€ 59.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	
TIGNANELLO, ANTINORI	€ 158.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
TENUTE DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA	€ 385.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	
GUADO AL TASSO, BOLGHERI SUPERIORE, ANTINORI	€ 225.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
CABREO MYTHO, AMBROGIO GIOVANNI FOLONARI, 2019	€ 290.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
LUCE, FRESCOBALDI, 2022	€ 230.00
Sangiovese, Merlot	

ROSSI DELLA TOSCANA

VILLA ANTINORI, I.G.T TOSCANA, ANTINORI	€ 34.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
SYRAH, CANTINA 8380	€ 30.00
Syrah	
NOBILE DI MONTEPULCIANO, ICARIO	€ 34.00
Sangiovese, Canaiolo, Colorino	
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 30.00
Merlot	
MORELLINO DI SCANSANO, CANTINA 8380	€ 28.00
Sangiovese	
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI	€ 33.00
Sangiovese	
LUCENTE, FRESCOBALDI	€ 52.00
Sangiovese, Merlot	
MORMORETO, I.G.T TOSCANA, FRESCOBALDI	€ 115.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit verdot	
ROCCATO, ROCCA DELLA MACIE	€ 56.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	

RADAIA, FATTORIA LA PARRINA	€ 59.00
Merlot	
MONTECUCCO SANGIOVESE, VIGNA APERRONA	€ 31.00
Sangiovese	
IL CHIUSO, CASTELLO DI AMA	€ 45.00
Pinot nero	

ROSSI D'ITALIA

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22.00
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino	
BAROLO, VILLA DORIA	€ 58.00
Nebbiolo	
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93.00
Nebbiolo	
NEBBIOLO DELLE LANGHE, BRICCO MAGNO, VILLA DORIA	€ 30.00
Nebbiolo	
BARDOLINO CLASSICO, FRESCARIPA, MASI	€ 25.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
CAMPO FIORIN, I.G.T VERONA, MASI	€ 34.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
BARBARESCO, MICHELE CHIARLO	€ 55.00
Nebbiolo	
AMARONE CLASSICO, COSTASERA, MASI	€ 92.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE	€ 34.00
Pinot Nero	
SALICE SALENTINO, NEGROAMARO RISERVA, LEONE DE CASTRIS	€ 29.00
Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce	
ANGRA, NALS MAGREID	€ 33.00
Pinot Nero	

BIANCHI

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22.00
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35.00
CHARDONNAY, ALBIZZIA, FRESCOBALDI	€ 29.00
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33.00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24.00
LA SCOLCA, GAVI	€ 29.00
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29.00
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43.00
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49.00
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53.00
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46.00
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95.00
ANSONICA, FATTORIA LA PARRINA	€ 32.00

VIALETTO, FATTORIA LA PARRINA	€ 25.00
ETNA BIANCO, ALTA MORA	€ 38.00
RIBOLLA GIALLA, RONCO DEI FOLO	€ 29.00
VIGNA L'AJA BRUCIATA, VERMENTINO SUPERIORE	€ 58.00
SOUVIGNON, AURICA	€ 32.00

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25.00
FIVE ROSES, LEONE DE CASTRIS, SALENTO	€ 27.00

SPUMANTI & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26.00
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33.00
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48.00
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58.00
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58.00
LANSON GOLD LABLE, CHAMPAGNE	€ 46.00
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92.00
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108.00
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396.00

HALF BOTTLES

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 13.00
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 14.00
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36.00
ROSÈ REMOLE, FRESCOBALDI	€ 13.00
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 13.00
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16.00
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16.00
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29.00
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52.00

LA BARGELLATA

LA CASA TOSCANA



SUL DESCO

I

L'PPRINCIPIO DI DESINARE

who eats well, lives well; a good start brings happiness to body and spirit

II

LA CICCIA BATTUTA

not the usual reheated stuff

III

SBOLLITO E SALSA VERDE

without the egg, it isn't salsa verde

IV

LA RIBOLLITA

ribollita is good even reheated, like soup and a woman in love

V

L'PPEPOSO COLLA FARINATA N'PPAILOLO

the peppered stew – the blacker it is, the more beautiful it is

VI

LA BISTECCA CO' FAGIOLI

if it's less than three fingers thick, it's carpaccio

VII

L'DDOLCINO DI' BARGELLO

dulcis in fundum

La Bargellata is an evening of meetings, glances, laughter and rediscovery of ancient flavors, where next to each other, in a convivial session, reminiscent of the medieval table, diners travel a journey into the Tuscan and Florentine tradition in particular.

BOOK YOUR
BARGELLATA!

