

LE ECCELLENZE DI BACCO

La trippa di chianina

€ 13,00

La trippa di cinghiale

€ 18,00

Il tartufo

€ _____

L'insalatina di funghi

€ _____





ANTIPASTI - STARTERS

Antipasto della casa - House platter

€ 9.00

Raw ham, mixed Tuscan croutons (Tuscan toasted bread) topped with tomatoes, pheasant, wild boar or mushrooms, "pappa al pomodoro" (traditional bread, tomato, garlic and basil soup)

Polpette e prosciutto

€ 6.00

Spinach and herb dumplings with Tuscan raw ham

Antipasto del cacciatore - Hunter's platter

€ 12.00

Mixed Tuscan croutons (topped with tomatoes, pheasant, wild boar or mushrooms) and mixed cold cuts (salami, sausage, wild boar or venison)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

<i>Penne alla Bacco (salsiccia, radicchio, olive e panna)</i> <i>Pasta with sausage, red chicory salad, olives and cream</i>	€ 10.00
<i>Maltagliati al cervo</i> <i>Homemade pasta with venison sauce</i>	€ 10.00
<i>Maltagliati al cinghiale</i> <i>Homemade pasta with wild boar sauce</i>	€ 10.00
<i>Maltagliati all'anatra</i> <i>Homemade pasta with duck sauce</i>	€ 10.00
<i>Maltagliati al coniglio</i> <i>Homemade pasta with rabbit sauce</i>	€ 10.00
<i>Tagliatelle ai funghi porcini</i> <i>Pasta (noodles) with porcini (penny bun) mushroom sauce</i>	€ 10.00
<i>Zuppa di funghi porcini</i> <i>Soup with porcini (penny bun) mushrooms</i>	€ 12.00
<i>Ravioli al ragù di chianina</i> <i>Pasta filled with spinach and ricotta cheese, with meat and tomato sauce</i>	€ 10.00
<i>Ravioli con rucola, pecorino, pinoli e aceto balsamico</i> <i>Pasta filled with spinach and ricotta cheese, with mature Pecorino cheese, pine nuts and balsamic vinegar</i>	€ 10.00
<i>Ravioli Aurora (panna e pomodoro)</i> <i>Pasta filled with spinach and ricotta cheese, with tomato and cream sauce</i>	€ 8.00
<i>Taglierino cacio e pepe</i> <i>Pasta (Noodles) with mature Cacio cheese and pepper</i>	€ 10.00
<i>Taglierino al Sugaccio (storni e colombacci)</i> <i>Pasta (Noodles) with starling and pidgeon sauce</i>	€ 14.00
<i>Taglierino alla pernice</i> <i>Pasta (Noodles) with partridge sauce</i>	€ 12.00
<i>Spaghetti o penne al pomodoro</i> <i>Pasta (Noodles) or short pasta with tomato sauce</i>	€ 8.00
CANNELLONI WITH PARTRIDGE	€ 12.00
LASAGNE WITH CHIANINA RAGOUT	€ 12.00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

<i>Bistecca alla fiorentina al Kg. Thick and large Florentine beef steak</i>	€ 35.00
<i>Tagliata (bistecca di costola) al kg. Thick and large rib steak</i>	€ 35.00
<i>Tagliata di cervo con letto di verdure e frutta grigliata Sliced Venison steak with grilled fruit and vegetables</i>	€ 20.00
<i>Tagliata di petto d'anatra su ananas grigliato e misticanza Sliced Duck breast with grilled pineapple and mixed green salad</i>	€ 18.00
<i>Spezzatino di cinghiale in umido Wild boar stew</i>	€ 16.00
<i>Spezzatino di cervo in umido Venison stew</i>	€ 18.00
<i>Grigliata mista di cacciagione (cervo, capriolo, cinghiale e fagiano) Mixed grilled game meat: venison, roe, wild boar and pheasant</i>	€ 20.00
<i>Cacciucco di cacciagione Game meat soup</i>	€ 20.00
<i>Fritto misto di cacciagione Mixed fried game meat</i>	€ 18.00
<i>Fritto del contadino (pollo, coniglio) Farmer's fried meat platter with fried chicken and rabbit</i>	€ 16.00
<i>Filetto di manzo all'alpina Fillet steak topped with mushrooms</i>	€ 25.00
<i>Filetto di manzo al pepe rosa, pepe verde o all'aceto balsamico Fillet steak with pink pepper, green pepper or balsamic vinegar</i>	€ 20.00
<i>Carré di vitella Roasted rack of veal</i>	€ 16.00



CONTORNI - SIDE DISHES

<i>Funghi fritti</i> <i>Fried mushrooms</i>	€ 6.00
<i>Funghi alla griglia al kg.</i> <i>Grilled mushrooms per kg.</i>	€ 60.00
<i>Fagioli</i> <i>White Cannellini beans</i>	€ 3.50
<i>Insalata mista</i> <i>Tomato and lettuce salad</i>	€ 3.50
<i>Patate arrosto</i> <i>Roast potatoes</i>	€ 3.50
<i>Fritto misto di verdure</i> <i>Mixed fried vegetables</i>	€ 5.00
<i>Verdure grigliate</i> <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 5.00

DOLCI - DESSERTS

<i>Giulebbe</i>	€ 6.00
<i>Julep's dessert: custard cream, soft fruit sauteed with caramel and balsamic vinegar, served with a biscuit</i>	
<i>Profiteroles</i>	€ 6.00
<i>Cream puffs covered with dark chocolate sauce</i>	
<i>Ananas caramellato con gelato</i>	€ 6.00
<i>Caramelized pineapple with ice cream</i>	
<i>Ananas con Maraschino</i>	€ 5.00
<i>Pineapple with cherry liqueur</i>	
<i>Ananas al natural</i>	€ 4.00
<i>Pineapple</i>	
<i>Gelato a scelta (4 gusti)</i>	€ 5.00
<i>Ice cream of your choice (4 flavours)</i>	

Fragole con panna € 6.00
Strawberries and cream

Dolce a fantasia dello Chef € 8.00
Chef's cake of the day

BIBITE - DRINKS

Acqua naturale da 750ml € 2.00
Flat water - 750ml

Acqua gassata da 750ml € 2.00
Sparkling water - 750ml

Vino della casa - House wine: Rosso Palagio Isabella De' Medici € 9.00

Caffè - Coffee € 1.50

Invito € 2,00

We also offer special dishes for celiacs and vegetarians

**THE "GOLA DI BACCO" RESTAURANT WISHES YOU
A PLEASANT MEAL !**

