

“ L’arte del mangiare bene
non è cosa da poco ”

Bistrot Chianino

Lungarno 23 nasce attorno all’idea di un gruppo di amici decisi nel portare a conoscenza quei tagli di carne, rigorosamente di razza Chianina, che traggono origine dalla tradizione gastronomica toscana.

La carne di razza Chianina arriva così sulla vostra tavola secondo una cortissima filiera produttiva e distributiva, che mira ad offrire un prodotto dalle origini antiche, oggi riproposto in chiave moderna.

I nostri piatti vengono preparati unicamente con ingredienti stagionali, di prima qualità, provenienti da piccole realtà artigianali del territorio Toscano e non solo.

La genuinità e la qualità organolettica/nutrizionale delle nostre proposte sono garantite dagli allevatori della zona di origine con un’ accurata selezione di questa nobile razza di bovini.

Vitellone Chianino nell’alimentazione e nella dieta:

ALIMENTI	PROTEINE	GRASSI (lipidi)	AMIDI e ZUCCHERI	CALORIE Kcal	COLESTEROLO Mg/100g
VITELLO	20.7	1.0	0.1	92	71
VITELLONE MAGRO	20.3	3.1	0	113	65
VITELLONE CHIANINO	22.5	1.2	0	101	50
POLLO INTERO	19.1	11.0	0	175	96
MOZZARELLA	19.9	16.1	4.9	243	97
PROSCIUTTO CRUDO	22.2	31.2	0	370	92
GRISSINI	12.3	13.9	69.0	443	0

Antipasti

6.7	Sushi di Chianina (9 pezzi)	€ 15,00
1.7.9	Cocchettino di pappa al pomodoro con stracciatella di burrata	€ 11,00
7.8	Involtini di cavolo verza ripieni di speck, patate e noci su fonduta al pecorino	€ 11,50
1.7	Melanzana gratinata ripiena di ricotta e porri su scamorza piastrata	€ 11,50
1.7	Tortellini fritti con crema al parmigiano tartufata e lamelle di tartufo fresco	€ 12,50
1.7.8	Crocchette di Chianina in crosta di pistacchio su crema di patate	€ 13,00
	Bocconcini di tartare di Chianina: segato di carciofi; chips di cavolo nero e salsiccia di cinghiale sbriciolata	€ 14,00
4.8.12	Crostino di polenta con fegatino rustico, cipolla caramellata e granella pistacchi	€ 12,00
7	Plateau di formaggi: Quattro eccellenze (Camembert, stagionato in grotta 120g, Pecorino ai 4 pepi stag. 90gg, Castelmagno DOP) con confetture home-made in abbinamento	€ 20,00
	Tagliere di salumi artigianali dei nostri produttori di nicchia	€ 18,00
	“La formaggeria”	
	Castelmagno DOP (vaccino piemontese) con confettura di pere	€ 10,00
	Camembert (pasta molle) con cipolla rossa caramellata	€ 9,00
	Pecorino stagionato in grotta 120gg con confettura di peperoni	€ 10,00
	Pecorino ai 4 pepi 90gg stag. con confettura di fichi	€ 10,00

Primi piatti

1	Ribollita contemporanea con foglia di cavolo nero croccante	€ 12,50
1.3.7	Tagliolini artigianali con salsa di pomodoro fresco, datterini caramellati, stracciatella di burrata e basilico	€ 13,50
1.7.9.12	Pici di pasta fresca al nostro ragù di Chianina con scaglie di pecorino fresco e rosmarino fritto	€ 16,50
1.3.7	Tortellacci di pasta fresca ripieni di pecorino e pere al cacio e pepe con lamelle di tartufo nero fresco	€ 17,50
1.3.7	Spaghetti alla chitarra fresca alla carbonara di carciofi e guancialetto croccante	€ 16,50
1.7	Gnocchetti di pasta fresca con fonduta al pecorino, miele di castagno e salvia in tempura	€ 14,50

La nostra Chianina IGP

“Gli storici”

3.10	Tagliata di controfiletto con patate arrosto e maionese dello chef	€ 28,00
1.10	Tartare condita dalla nostra cucina (con uovo a piacere)	€ 24,00
1.3.7.9.11.12	Piatto Chianino: roast beef, carpaccio marinato, tartare e mini hamburger	€ 28,00
	Carpaccio marinato sotto sale agli agrumi e pepe in grani con misticanza e citronette	€ 16,50
9.12	Roast beef con misticanza e il suo fondo di cottura	€ 15,50

“Le nostre eccellenze”

	Bistecca alla fiorentina	€ 85,00/Kg
12	Filetto con salsa al Chianti accompagnato da carciofi alla giudia	€ 35,00
1.7.12	Plateau delle nostre 4 tartare condite con: tartufo nero fresco; stracciatella di burrata; pere caramellate; mela e Calvados	€ 28,00
9	Ossobuco di vitella alla fiorentina con risotto allo zafferano di S. Gimignano	€ 22,00
7.9.10.12	Guancia brasata al Chianti con crema di patate aromatizzata alla salvia e al rosmarino	€ 21,00

Contorni

Carciofi stufati al tegame o alla giudia	€ 7,50
Caponata di melanzane	€ 6,50
Spinaci saltati	€ 6,00
Patate arrosto	€ 6,00
Patate fritte fresche	€ 6,00
Insalata mista di stagione	€ 5,00

Hamburger

Per arricchire il legame col territorio abbiamo deciso che alle nostre proposte di hamburger venissero assegnati i nomi dei tori più famosi dei principali allevamenti della Valdichiana.

Tutti i nostri hamburger verranno serviti con:

Panino artigianale al sesamo, insalata, pomodori, patate fritte fresche e cipolla scottata.

***Per i clienti intolleranti al glutine serviamo pane gluten free (+ 1.50€)**

“Hamburgers Special”

1.3.7.11	Hamburger 180g con carciofi in tempura e fonduta al Camembert	€ 23,00
1.3.7.11	Hamburger 180g con lardo toscano, pecorino fresco e pere caramellate	€ 22,00

“I nostri classici”

1.3.7.11	Drago – Il capostipite Hamburger classico 180g	€ 17,50
1.3.7.11	Bando – L'internazionale Hamburger 180g con fontina	€ 18,00
1.3.7.11	Donetto – Record mondiale di peso Hamburger 180g con pancetta croccante	€ 18,00
1.3.7.11	Gioigo – Toro più riproduttivo della Valdichiana Hamburger 180g con salsa piccante (avocado e nduja)	€ 18,00
1.3.7.11	Tecnico – La bellezza delle forme Hamburger 180g con burro aromatizzato alle erbe	€ 18,00
1.3.7.11	Zinzo – Riferimento di bellezza della Valdichiana Hamburger 300g servito preferibilmente al sangue	€ 25,00
1.3.7.11	Zelante – Contendente di Zinzo per il più bel toro nel 70' Doppio hamburger 180g con pancetta croccante e pecorino	€ 29,00
1.3.7.11	Cinta Hamburger 180g con pancetta nostrale stesa	€ 18,00
1.3.7.11	H. Tutto Hamburger 180g con fontina, pancetta croccante e salsa gioigo (avocado e nduja piccante)	€ 20,00
1.3.7.11	Chicken Burger Pollo nostrale, melanzane e zucchine grigliate con salsa al parmigiano leggermente tartufata	€ 16,50

“Per bambini”

1.3.7.11	Kid's Hamburger 130g	€ 14,50
1.3.7.11	Chicken fritto con salsa rosa (a piacere)	€ 14,50

Vegetariani

1.3.7.11	Hamburger di quinoa con carote, zucchine, patate, uova e parmigiano	€ 16,00
1.3.6.7.11	Hamburger di soia, gluten free (soluzione vegana)	€ 15,00

Insalate

1.3.4.7	Caesar: romana, petto di pollo nostrale grigliato, crostini tostati, scaglie di grana e maionese dello chef	€ 16,00
7.11	Lungarno 23: misticanza, mela verde, scaglie di grana, pancetta croccante e semi di sesamo	€ 13,50
7.8	Cacio e pere: misticanza, pecorino fresco, pere, noci e miele d'acacia	€ 13,50
4.7	Mediterranea: misticanza, mozzarella fiordilatte, pomodori, acciughe del mediterraneo e olive nere	€ 14,00
11	Vegana: misticanza, avocado, ananas, semi misti biologici, uvetta e tofu	€ 14,00
7	Caprese: pomodoro con mozzarella artigianale fior di latte	€ 11,00

Dolci

Chiedete la carta dei Dessert/Distillati al vostro cameriere

Birre

Spina

Peroni Nastro Azzurro - 5.1 %	cl.40	€ 6,50
Peroni Nastro Azzurro - 5.1 %	cl.20	€ 4,00
Schneider Weisse - Germania - 5.4 %	cl.50	€ 7,00

Artigianali

BIRRIFICIO S. QUIRICO D'ORCIA

Birra della casa - Chiara - 5,5 %	cl.33	€ 8,00
Birra della casa - Ambrata doppio malto - 6 %	cl.33	€ 8,00
Iris - Chiara - 4,5 %	cl.75	€ 18,00
Giulitta - Ambrata doppio malto - 6 %	cl.75	€ 18,00

BIRRIFICIO LA PETROGNOLA

Montefiore - Blanche - 5 %	cl.33	€ 8,00
Metra - Ipa - 6.2 %	cl.33	€ 8,00
InTolleranza zero - Gluten free - 5.6 %	cl.33	€ 8,00

Birre tradizionali

Corona 4,5%	cl.33	€ 6,00
Menabrea 4.5%	cl.33	€ 6,00
Peroni Nastro Azzurro 0.0 (senza alcol)	cl.33	€ 6,00

Bibite

Acqua potabile naturalizzata

L'acqua erogata è trattata tramite sistema di microfiltrazione e fornita liscia o addizionata di anidride carbonica.

Indicazione fornita ai sensi del comma 5 Art. 13 D-Lgs. 181/03

Acqua 0,75 lt	€ 2,50
Acqua minerale bott. 0,50 lt	€ 1,50
Coca Cola 0,33 lt	€ 4,00
Aranciata 0,25 lt	€ 4,00
Schweppes Lemon/Tonic 0,25 lt	€ 4,00
Thè alla pesca/limone	€ 4,00
Succhi di frutta	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 6,00
Birra analcolica cl.33	€ 6,00

Caffetteria

Caffè	€ 2,50
Caffè d'orzo	€ 3,00
Ginseng	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Tea e infusi	€ 5,00

Coperto € 3,30

