



“ *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

# Antinasti

6.7	Sushi di Chianina (9 pezzi)	€ 15,00
1.7.9	Coccettino di pappa al pomodoro con stracciatella di burrata	€ 11,00
7.8	Involtini di cavolo verza ripieni di speck, patate e noci su fondata 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
	<b>“La formaggeria”</b>	
	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 guanciale croccante	€ 16,50
1.7	Gnocchetti di pasta fresca con fondata 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 fondata 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	Giogo – 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 giogo (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

