
GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

LE BRUSCHETTE €5

Fettunta agliata all'olio bono del Chianti, pane croccante al pomodoro fresco e basilico, La Salsa verde Fiorentina

I CROSTINI ALLA MODA TOSCANA €8

Al Ragù della Nonna, Al patè di fegatini, stracchino e salsiccia del Casini, al Lardo e Miele

LE POLPETTINE "STREET" €10

Di Manzo alla toscana , Fritte, servite con le salsine casalinghe: La verde Fiorentina, La Maionese Contadina, La Carrettiera

IL TONNO DEL CHIANTI €10

Maiale senese Cotto a Bassa Temperatura, marinato con l' Olio Del Cerrini e i suoi odori, su Fagioli Cannellini e il Suo Cipollotto

I TAGLIERI DEI MASTRI CASARI E DEI NORCINI

AL CONTADINO NON FAR SAPERE... ASSAGGIO €9 TAGLIERE €16

Dal Palagiaccio: La Scamorza Palagiaccio, Il Gessato al finocchietto, Blu Del Mugello, Riserva Di grotta 15 mesi. Pecorino Maremmano, pecorino al tartufo. le pere e la Nostra Mostarda, La composta di cipolle in agrodolce

IL TOSCANACCIO ASSAGGIO €9 TAGLIERE €16

Selezione di affettati tipici: il prosciutto crudo, il salame, la Finocchiona, La Pancetta arrotolata, Il Pecorino, La Nostra Mostarda, I Crostini: al fegatino, al pomodoro fresco, La Salsa Verde Fiorentina, Stracchino e salsiccia del casentino

DEL CACCIATORE ASSAGGIO €10 TAGLIERE €17

il Prosciutto, le salsicce di cinghiale, il Salame di cervo, il crostoncino al Lardo caldo e salsiccia e stracchino, il crostino di fegatino, il Gran Riserva Palagiaccio, la nostra mostarda, la composta di cipolle

IL CHIANINO ASSAGGIO €12

Bresaola di Chianina IGP certificata, salame di Chianina IGP, Pecorino Tartufato ,mostarda casalinga e crostoncino salsiccia e stracchino

LA PASTA, FRESCA E ASCIUTTA

LA ZUPPA DEL GIORNO €8

Ogni giorno, secondo Stagione e tradizione

GLI SPAGHETTINI ALLA NOSTRA CARBONARA €9

Mantecati all' uovo e pecorino toscano con pepe e pancetta arrotolata di' Casentino, profumati alla salvia dell'orto

IL RISO D'INVERNO €10

Riso alla zucca gialla e Porcini*

TUTTI'GNUDI €11

Fatti a mano, delicati, con spinaci e cuor di ricotta su fonduta di Burro e salvia Profumati Alla cannella

LA LASAGNETTA VEGETARIANA €11

Besciamella leggera, radicchio Rosso, pere e stracchino

GLI GNOCCHI FATTI IN CASA AL BLU DI MUCCA €12

Di patate, in crema delicata al gorgonzola Blu Mugello e Tartufo Scorzone

LE PAPPARDELLE SUL PORCO CINGHIALE €12

Pappardelle Fresche del pastificio Nenni su ragù al cinghiale profumato al cacao secondo l'antica ricetta Artusiana

I PICI FATTI DA NOI €13

Stesi a mano, uno ad uno, in sughetto di cavolo nero e salsicce nostrali

** Prodotto abbattuto e surgelato*

- Pane e coperto €2

GLI UMIDI E GLI ARROSTI TOSCANI

LA VERA TRIPPA ALLA FIORENTINA €10

Tradizionale, in umido , con il pomodoro , i porri e quello che ci va

IL PEPOSO DEL BRUNELLESCHI €15

Lo stufato Di Manzo Leggendaro ai tre pepi con le Pere come da ricetta del Brunelleschi.

L'OSSOBUCO ALLA DANTESCA €17

Secondo l'antica ricetta, stufato a fuoco lento con gli odori

LA GUANCIA BRASATA AL CHIANTI €17

Guancia di manzo brasata in riduzione di vino Chianti e uva con purè di sedano rapa e patate.

IL FILETTO AL VIN SANTO €27

Su Lardo Chiantigiano , riduzione di Vin Santo e Polvere Di Pistacchi

** Prodotto abbattuto e surgelato*

- Pane e coperto €2

LE INSALATONE €10

- La UNO) Insalata mista, pomodorini fiorentini, tonno, mozzarella fiordilatte
- LA DUE) La Verde Con Le Pere, scamorza Mugellana e frutta Secca
- La TRE) radicchi misti, Finocchi , olive , arance, acciughe

I CONTORNI

- Le Patate al forno €5
- Le Patate fritte* €4
- Le Patate fritte Con La Buccia €5
- I Fagioli toscani del Forno a Legna €5
- Gli Spinaci saltati €5
- L'Insalata mista €5
- Il purè di patate e sedano rapa €5
- Verdure grigliate €7

DALLA NOSTRA ANTICA BRACE A CARBONE

HAMBURGER DI FIORENTINA €16

Pomodoro, cipolline caramellate, scaglie di Pecorino Maremmano, le salsine. Servito con le patatine fritte con la buccia

LE SALSICCE DEL CASINI €12

Le Classiche Toscane grigliate a carbone.

LA ROSTICCIANA LACCATA €14

Rosticciana nostrale ,marinata e stufata a bassa cottura per poi essere Laccata con la nostra salsa BBQ casalinga e grigliata a carbone

IL GALLETTO AL MATTONE €16

Dall' Antico metodo di cottura, con i suoi aromi

IL FILETTO DI FIORENTINA GRIGLIATO €27

Il Re Delle Carni, Nella Sua Totale Semplice Bontà, 250g circa

LA TAGLIATA DI BISTECCA CHIANTINA IGP €33

Bistecca Costata di SCOTTONA CHIANTINA IGP certificata cotta alla griglia e servita con l'olio Toscano aromatizzato al rosmarino e purè di sedano rapa.

LA GRAN GRIGLIATA (PER 2 PERSONE) €35

Le Salsicce Casini classica, assaggio di galletto, rosticciana, assaggio di bistecca costata

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA SULLA BRACE

Il piatto d'eccellenza della Bella Firenze, sulla nostra antica brace a carbone , COTTURA AL SANGUE come la maniera tradizionale impone. Si consiglia 1,2kg per due persone. Serviamo solo SCOTTONE (femmine di bovino di massimo 24 mesi di età che non hanno mai partorito)

- **FIORENTINA COSTATA "SCOTTONA" 44€/kg:**

Bistecche con osso ricavate dalla parte anteriore della lombata , Non ha il filetto ma si presenta straordinariamente saporita min 550g max 1,100kg

- **FIORENTINA LOMBATA "SCOTTONA" 50€/kg:**

Il Vero Taglio di Fiorentina con il suo osso a T , parte posteriore con il pregiato e tenerissimo Filetto min 1,2Kg. Eccezionale.

- **100% "SCOTTONA" CHIANINA IGP PARTE COSTATA 67€/KG:**

min 0,500g. una grande razza Toscana di difficile reperibilità. Grana serrata, colore rosso vivo dal sapore deciso. CERTIFICATA da ANTICA LAVORAZIONI CARNI, allevate all'aperto. PARTE COSTATA, SENZA FILETTO.

- **100% "SCOTTONA" CHIANINA IGP PARTE LOMBATA 75€/KG:**

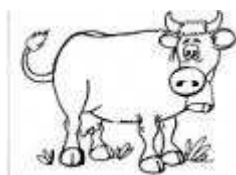
min 1,2kg. una grande razza Toscana di difficile reperibilità. Grana serrata, colore rosso vivo dal sapore deciso. CERTIFICATA DA ANTICA LAVORAZIONE CARNI, allevate all'aperto. PARTE LOMBATA CON FILETTO.

I DOLCI FATTI IN CASA 5/6€

- Le nostre prelibatezze, ogni giorno, secondo umore e fantasia dello chef

IL PICCOLO MANGIARE

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI



- Gli Spaghetti al Pomodoro €5
- Le Pennette Panna e Prosciutto €5
- "Svizzerina di Fiorentina" con Patatine fritte €9
- Pizza baby €5



GIOCA CON NOI: In Premio un dolce per te ;)

"Malatesta Grullerello ha in serbo un indovinello, dove corron i tuoi piedini ci son strani mattoncini, guarda bene tra le piastrelle ce ne son tre un po' monelle , non rispettano la fila ma non sono diecimila è difficile trovarle prova adesso tu a cercarle ma se proprio un' ci riesci babbo e mamma chiama, lesti!"

**SE QUALCOSA NON TI PIACE FACCELO SAPERE SUBITO,
SAREMO CONTENTENTI DI CAMBIARE LA TUA PIETANZA CON
QUELLO CHE PREFERISCI ;)**

LE PIZZE AL FORNO A LEGNA

Usiamo una miscela di tre farine poco raffinate (zero e integrali) , la lievitazione ha un minimo di 24 ore per garantire un'ottima digeribilità, la stendiamo fine alla moda Fiorentina.

- Supplemento bufala €2
- Supplemento burrata €3
- Supplemento ingrediente €1 / €2

LE CLASSICHE

IL COVACCINO €3

LA MARINARA €6

Pomodoro aglio e origano

LA MARGHERITA €6

Pomodoro, mozzarella, basilico

LA BELLA NAPOLI €10

(Doppia pasta) Mozzarella di Bufala, pomodoro, pomodorini, basilico

LA NAPOLI €9

Pomodoro, mozzarella, Acciughe del Mar Cantabrico, capperi, origano

PROSCIUTTO E FUNGHI €9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

LA PORCELLONA €10

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, salamino piccante, prosciutto cotto.

IL CALZONE €9

Prosciutto cotto e funghi

LE PIZZE SPECIALI

DEL PIZZAIOLO €10

Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, funghi champignon

LA RUSTICA €10

Pomodoro, Fiordilatte , Pancetta, scaglie di Gran Mugello km0 in cottura.

DELLA CASA €10

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Prosciutto Cotto, Zucchine, scamorza Fior di Mugello

DEI CALCIANTI €10

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, cipolla e gorgonzola

LA CIPOLLATA €10

Margherita con cipolline caramellate, gorgonzola Blu di Mucca e salamino piccante

LA VEGANA €9

Pomodoro, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Cipolle Caramellate, Basilico

DEL CONTE €12

Bianca, mozzarella Fiordilatte, Porcini*, Lardo Toscano , rosmarino.

L'Affumicata €12

Pomodoro, basilico, Burrata con affumicatura naturale al faggio fuori cottura, Prosciutto Crudo Fuori Cottura.

**SE QUALCOSA NON TI PIACE FACCELO SAPERE SUBITO, SAREMO
CONTENTI DI CAMBIARE LA TUA PIETANZA CON QUELLO CHE
PREFERISCI ;)**

LISTA DELLE BEVANDE

ACQUA

San Felice In bottiglia 0,75l €2,50

Depurata €1,50

* Acqua depurata secondo norme ASL

VINI DELLA CASA

VINO CANTINE PACINI ROSSO (VINO SEMPLICE, DA UVE TOSCANE):

Dalle uve del chianti un vino semplice, a tutto pasto

¼ Litro €3 ½ Litro €6 1 Litro €10

VINO "GOVERNATO" CASTELLINA IN CHIANTI ROSSO:

Sangiovese del Chianti vinificato con l'antico e tradizionale metodo del "GOVERNO", tipica lavorazione che prevede una doppia fermentazione con aggiunta di uve lasciate ad appassire due settimane .

¼ Litro €4 ½ Litro €7 1 Litro €13

VINO BIANCO VERMENTINO TOSCANO

¼ Litro €4 ½ Litro €7 1 Litro €13

BIRRA

(consultate la nostra carta delle Birre)

Moretti In bottiglia €3 / €6

Poretti Alla spina media €5 / €6

Poretti Alla spina piccola €3 / €3,50

SPRITZ €5

ESPRESSO €1,50

CAPPUCCINO

€2

INFUSI

€2

SUCCHI DI FRUTTA/SOFT DRINKS €3

GRAPPE / LIQUORI TOSCANI

MORELLI (CONSULTA LA NOSTRA LISTA)

€3/€4