

La Chianina:

storia di un mito tutto toscano!

La carne **Chianina** è una delle più pregiate della penisola italiana per la sua storia, per l'origine delle sue caratteristiche e per il segreto della sua squisitezza.

Tenetevi forte!

La **Chianina** risulta presente in Italia da più di 2500 anni.

Il bove Chianino era molto apprezzato già dagli Etruschi e dai Romani per il suo candido manto (raffigurato in bassorilievi romani come nel celebre Arco di Tito - Foro Imperiale).

Il suo nome deriva dalla **Val di Chiana**, una valle toscana ricompresa tra le province di **Arezzo** e **Siena**.

La **Chianina** è contraddistinta dal manto bianco porcellana, dalla pigmentazione nera del musello e della lingua.

La testa leggera ed elegante con corna brevi, tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi lo contraddistinguono come il bovino più grande del mondo.

Utilizzata un tempo soprattutto per il lavoro nei campi, è oggi considerata una vera e propria icona!

Tra le razze tutelate dal consorzio, la **Chianina** è forse quella che gode oggi di un'immagine più nobile ed affermata, grazie anche alla fama mondiale conquistata con il mito gastronomico della "FIORENTINA".



Antipasti · Starters

La bruschetta caprese con pomodori e stracciatella di bufala¹⁻⁷ <i>Caprese bruschetta with tomatoes and buffalo stracciatella</i>	11€
Crostini di pane sciocco con patè nero di fegatini di pollo¹⁻⁴⁻¹² <i>Tuscan unsalted bread crostini with black chicken liver pâté</i>	10€
Prosciutto toscano D.O.P. servito con burrata tartufata⁷ <i>Tuscan prosciutto D.O.P. and truffled burrata cheese</i>	18€
Tomino al forno con noci, fichi secchi, mirtilli rossi e miele¹⁻⁷⁻⁸ <i>Baked tomino with walnuts, dried figs, cranberries and honey</i>	16€
Tartare di manzo con cuore di burrata e pomodorini confit⁷ <i>Beef tartar with burrata heart cheese and confit cherry tomatoes</i>	22€
Selezioni di pecorini toscani serviti con confettura di fichi e noci⁷⁻⁸ <i>Selection of tuscan pecorino cheeses, fig jam and nuts</i>	20€
Affettati misti di cinghiale, pecorino al tartufo e miele tartufato⁷ <i>Mixed wild boar cold cuts, truffle-flavored pecorino cheese, and truffle-infused honey</i>	27€
Tagliere 'toscanaccio' (per 2 persone)¹⁻⁷ Prosciutto toscano D.O.P., salame toscano I.G.P., finocchiona I.G.P., soppressata del Chianti, capocollo del Chianti, pecorino senese D.O.P., fettunta di pane sciocco <i>Tuscan prosciutto D.O.P, tuscan salami IGP, fennel-flavored salami IGP, Chianti-style soppressata, Chianti-style capocollo, pecorino cheese from Siena D.O.P. and fettunta (grilled tuscan bread) made with unsalted bread</i>	35€
Sautè fusion di cozze fresche di Arborea al profumo di zenzero con pomodoro, spolverata d'aglio e basilico fresco¹⁴ <i>Fresh Arborea mussels sautéed in a ginger-scented fusion with tomato, garlic and fresh basil</i>	17€



Pane e coperto 2.5€/persona - Bread and cover charge 2.5€/for person

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) could be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the source.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.

Zuppe · Soups

- Ribollita dei contadini**¹⁻⁹ 13€
Cavolo nero riccio di Toscana, fagioli cannellini, verzotto, patate e pane sciocco toscano
Black cabbage, cannellini beans, cabbage, potatoes and bread
- Pappa al pomodoro giallo con stracciatella ed emulsione di basilico**¹⁻⁷ 13€
Yellow tomato and bread soup with stracciatella cheese and basil emulsion
- Vellutata cremosa ai funghi porcini con porri, patate e pancetta affumicata**^{7 15€}
Creamy porcini mushroom soup with leeks, potatoes and smoked bacon

Pasta fresca e Primi piatti Fresh handmade pasta

- Tagliatelle alla norcina**¹⁻³⁻⁹ 18.5€
Tagliatelle fatte a mano, condite con ragù di salsiccia di cinta senese D.O.P. e crema di tartufo
Handmade tagliatelle with Cinta Senese D.O.P. sausage ragout and truffle cream
- Gigli toscani al ragù di cinghiale**¹⁻⁹⁻¹² 17€
Tuscan gigli pasta with wild boar sauce
- Fiocchetti di formaggio e pere su letto di crema di gorgonzola ai fichi e noci**¹⁻⁷⁻⁸ 18.5€
Flachers pasta of cheese and pears in gorgonzola cream cheese figs and walnuts
- Pappardelle cremosissime ai funghi porcini**¹⁻³⁻¹⁰ 17€
Creamy pappardelle with porcini mushrooms
- Pici senesi all'aglione**¹ 16€
Pici fatti a mano con pomodori freschi pelati, aglione della Val di Chianina ed olio extravergine EVO
Pici handmade with fresh peeled tomatoes, aglione of the Val di Chianina and extra virgin olive oil EVO
- Ravioli di pecorino chiusi a mano con burro all'arancia, miele di castagno e granella di noci**¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 18€
Ravioli stuffed with pecorino cheese, orange butter, chestnut honey and chopped walnuts
- Lasagna verde al ragù bianco di CHIANTINA**¹⁻³⁻⁷ 18€
Green lasagna with white Chianina meat sauce
- Pennotti trafilati al bronzo ai tre caci ed ai tre pepi**¹⁻⁷ 16€
Pennotti pasta with three cheeses and three peppers
- Casarecce toscane al ragù di manzo MAREMMANO battuto al coltello**¹⁻⁹ 17€
Tuscan pasta with tuscan beef ragù cut with a knife
- Linguine risottate alle vongole fresche e profumate al lime**¹⁻¹²⁻¹⁴ 19.5€
Linguine with clams fresh and scented with lime
- Spaghetti alla chitarra all'astice europeo**^{* 1-2} 45€
Spaghetti alla chitarra with European lobster
- Risotto al giallo di zafferano allo scoglio**^{* 2-12-14} 22€
Yellow saffron risotto with seafood

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

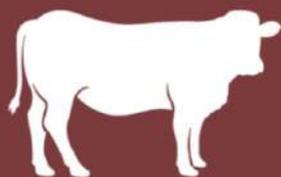
The dishes marked with (*) could be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the source.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.



La Bistecca alla Fiorentina



Bistecca alla Fiorentina 63€/kg (peso minimo 1.3kg)
(Florentine Steak - minimum weight 1.3kg)

Costata alla Fiorentina 41€ (peso 700gr)
(Florentine Beef Rib - weight 700gr)



Bistecca Fiorentina Maremmana 70€/kg (peso minimo 1.3kg)
(Florentine Maremma Steak - minimum weight 1.3kg)

Costata di manzo Maremmano 45€ (peso 700gr)
(Maremma Beef Rib - weight 700gr)



Bistecca Fiorentina Chianina IGP 80€/kg (peso minimo 1.3kg)
(Florentine Chianina Steak - minimum weight 1.3kg)

Costata di Chianina IGP 54€ (peso 800gr)
(IGP Chianina Rib - weight 800gr)

Secondi · Mains

Polpette di manzo toscano ‘Maremmano e Chianina’ al sugo di pomodoro¹⁻⁷	25€
<i>Meatballs tuscany beef ‘Maremma and Chianina’ with tomato sauce</i>	
Nodino di vitello alla griglia con pistacchio e rosmarino servito con patate novelle caramellate¹⁻⁸	28€
<i>Grilled veal steak with pistachio and rosemary accompanied with caramelized new potatoes</i>	
Tagliata di petto di pollo alle erbe⁹	21€
<i>Sliced chicken breast with herbs</i>	
Filetto di Scottona alla griglia con verdure grigliate	33€
<i>Grilled Scottona fillet with grilled vegetables</i>	
Filetto di CHIANTINA ai tre pepi¹⁻⁷⁻¹²	36€
<i>Beef Chianina fillet in cream sauce and three peppers</i>	
Filetto MAREMMANO alla chiantigiana¹⁻¹²	35€
<i>Filetto di manzo maremmano in salsa di vino Chianti classico D.O.C.G. e cipolle di Tropea Maremma beef fillet in classic D.O.C.G Chianti wine sauce and Tropea onions</i>	
Tagliata di Scottona alla griglia con rucola selvatica e Grana Padano D.O.P.⁷	28€
<i>Sliced grilled Scottona with wild rocket and Grana Padano D.O.P</i>	
Tagliata di manzo MAREMMANO alla griglia con funghi porcini e tartufo nero	34€
<i>Sliced grilled maremma beef with porcini mushrooms and black truffle</i>	
Gran Barbecue Fume&Fiamme (per 2 persone)¹¹	65€
<i>Grigliata di carne mista con braciola di vitello, entrecôte maremmano, salsiccia toscana, maiale di cinta senese D.O.P. e petto di pollo della Valdichiana Mixed grilled meat with veal chop, maremma entrecôte, tuscan sausage, cinta senese pork D.O.P. and Valdichiana chicken breast</i>	
Trancio di filetto di salmone al forno con riduzione di balsamica su letto di spinaci saltati⁴	30€
<i>Baked salmon fillet slice with balsamic reduction and spicy garlic spinach</i>	

Pane e coperto 2.5€/persona - Bread and cover charge 2.5€/for person

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.

Le informazini circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.

Insalatone · Big salads

Insalatona croccante ¹⁻⁷⁻⁸	15€
<i>Insalata verde iceberg, carote pomodorini, scaglie di parmigiano, noci e pancarré</i> <i>Green iceberg salad, carrots, cherry tomatoes, parmesan flakes, walnuts and pancarré</i>	
Insalatona sfiziosa ⁷⁻⁸	15€
<i>Rucola selvaggia, pere Williams, Grana Padano DOP, prosciutto toscano DOP e noci</i> <i>Wild rocket, Williams pears, DOP Grana Padano, DOP Tuscan ham and walnuts</i>	
Insalatona dello chef ⁴⁻⁷	15€
<i>Insalata mista, tonno, patate, acciughe, mozzarella e olive</i> <i>Mixed salad, tuna, potatoes, anchovies, mozzarella and olives</i>	

Contorni · Side dishes

Patate del contadino al forno	7.5€
<i>Baked farmer's potatoes</i>	
Spinaci saltati	7.5€
<i>Sauteed spinach</i>	
Fagioli cannellini 'alla toscana'	7.5€
<i>Tuscan cannellini beans</i>	
Verdure grigliate	9€
<i>Grilled vegetables</i>	
Insalata mista	7.5€
<i>Mixed salad</i>	



Pane e coperto 2.5€/persona - Bread and cover charge 2.5€/for person

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.

Bevande · Drinks

Acqua naturale <i>Still water</i>	3.5€
Acqua gassata <i>Sparkling water</i>	3.5€
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	4.5€
The freddo <i>Cold tea</i>	4.5€
Coca-Cola	4.5€
Coca-Cola zero	4.5€
Fanta	4.5€
Sprite	4.5€

Birre in bottiglia · Beers

Land Bier 0.5L <i>German beer</i>	9€
Moretti 33cl <i>Italian Moretti beer</i>	6.5€
Peroni 33cl <i>Italian Peroni beer</i>	7€
Birreria Fiorentina <i>Florentine beer</i>	9€
Birra analcolica <i>Analcolic beer</i>	8€
Birra 'senza glutine' <i>Gluten free beer</i>	8.5€

Aperitivi e Cocktails

Negroni	10.5€
Mojito	11€
Gin Tonic	11€
Aperol / Campari Spritz	10.5€
Limoncello Spritz	10.5€
Martini Spritz	10.5€
Vodka Lemon / Tonic	10.5€

