



# La Carbonata

## experience

Pane fatto in casa con burro aromatizzato agli agrumi e burro al tartufo (1/7)  
Homemade bread with citrus flavored butter and truffle butter

...

Il nostro benvenuto "La Carbonata"  
sfera di Parmigiano su crema di pomodori Ciliegini (3/7)  
Our "La Carbonata" welcome  
Parmesan cheese sphere on Ciliegini tomatoes cream

...

Mini tartare di Chianina CCBI con crema di Pecorino toscano e tartufo nero (7)  
Chianina CCBI tartare with Pecorino cheese cream and black truffle

Bicchierino con crema di fagioli Cannellini, castagne e  
salsiccia croccante  
Small glass with cream of Cannellini beans, chestnuts and  
crunchy sausage

Crostino dorato con pere, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana e riduzione di balsamico (1/7/12)  
Golden crostino with pears, Parma ham, Grana cheese flakes and balsamic reduction

...

Bistecca di Chianina CCBI accompagnata da tre salse:  
maionese al Chianti "La Carbonata", olio e.v.o. caldo e rosmarino, salsa alle erbe aromatiche  
Florentine beef steak of Chianina CCBI served with three sauces:  
"La Carbonata" Chianti mayo sauce, hot olive oil e.v.o. with rosmarino, aromatic herbs sauce

...

Insalata di radicchi toscani  
Mixed tuscany salad

Patate al forno  
Roasted potatoes

...

Tiramisù (1/3/7)  
Tiramisù

Mini cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fichi caramellati (1/3/7)  
Shortcrust pastry basket with cream and caramelized figs

Profiterole con crema chantilly e cioccolato fondente (1/3/7/8)  
Profiterole with Chantilly cream and dark chocolate



# Antipasti

## Appetizers

|                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bruschetta con pomodori Ciliegini confit, Burrata e pesto al basilico (1/7)                                                                     | 13€ |
| Bruschetta with confit tomatoes, Burrata and basil pesto                                                                                                                                                                          |     |
| Parmigiana dello chef (7)                                                                                                                        | 13€ |
| Eggplant Parmesan of the chef                                                                                                                                                                                                     |     |
| Il nostro pane dorato con prosciutto crudo di Parma, uovo croccante e fonduta di Parmigiano (1/3/7)                                            | 15€ |
| Our golden bread with Parma ham, crispy egg and Parmesan cheese sauce                                                                                                                                                             |     |
| Tagliere di salumi e formaggi italiani (7)                                                                                                       | 14€ |
| Selection of cold cuts and italian cheese                                                                                                                                                                                         |     |
| Il nostro pane dorato con pere, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana e riduzione di Balsamico (1/7/12)                                 | 15€ |
| Our golden bread with pears, Parma ham, Grana flakes and balsamic reduction                                                                                                                                                       |     |
| Selezione di formaggi italiani con salse (7)                                                                                                   | 15€ |
| Italian cheese selection with jams                                                                                                                                                                                                |     |
| Insalata di Carciofi e Grana (7)                                                                                                               | 17€ |
| Artichokes and Grana cheese salad                                                                                                                                                                                                 |     |
| Crostini misti "La Carbonata" (7/1)                                                                                                            | 16€ |
| -prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Straciatella e tartufo nero                                                                                                                                                                   |     |
| -insalata Misticanza, carpaccio di Chianina CCBI e Grana                                                                                                                                                                          |     |
| -tartare di Chianina CCBI                                                                                                                                                                                                         |     |
| -cipolla caramellata e crema di Parmigiano                                                                                                                                                                                        |     |
| Mixed crostini "La Carbonata"                                                                                                                                                                                                     |     |
| -24 month Parma raw ham, Straciatella and black truffle                                                                                                                                                                           |     |
| -Misticanza salad, Chianina CCBI carpaccio and Grana cheese                                                                                                                                                                       |     |
| -CCBI Chianina tartare                                                                                                                                                                                                            |     |
| -caramelized onion and Parmesan cream                                                                                                                                                                                             |     |
| Tris di tartare di Chianina CCBI del nostro chef (uovo croccante, crema di Pecorino toscano e tartufo nero, maionese al Chianti) (12/3/7/1)  | 23€ |
| Trio of CCBI Chianina tartare from our chef (crispy egg, Pecorino cheese cream and black truffle, Chianti mayonnaise)                                                                                                             |     |
| Carpaccio di Chianina CCBI con maionese al Chianti, insalata misticanza, scaglie di Parmigiano e pane croccante (1/3/7/12)                   | 23€ |
| Vitellone beef IGP carpaccio with Chianti mayonnaise, Parmesan cheese and crispy bread                                                                                                                                            |     |

# Primi piatti

## First courses

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Spaghetti con salsa di pomodori Ciliegini, Stracciatella e battuto di Parmigiano e basilico (1/7)                           | 16€ |
| Spaghetti with Burrata cream and Datterino tomato with chopped basil and Parmesan cheese                                                                                                                                                                                                          |     |
| Gnocchetti freschi di patate al pesto (1/7)                                                                                     | 16€ |
| Fresh potato gnocchi with pesto                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Penne con Guanciale croccante e carciofi freschi (1)                                                                            | 17€ |
| Penne pasta with crispy Guanciale and fresh artichokes                                                                                                                                                                                                                                            |     |
| Tagliatelle di pasta fresca al ragù di Chianina (3/1/12/9)                                                                  | 17€ |
| Fresh Pasta Tagliatelle with Chianina beef ragù                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Ravioli di pasta fresca ripieni di patate al ragù di Cinghiale (3/1/7/12/9)                                                 | 19€ |
| Fresh Pasta Ravioli Stuffed with wild boar ragù                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| Pappardelle di pasta fresca al ragù di anatra (1/3/12/9)                                                                    | 19€ |
| Fresh Pasta Pappardelle with duck ragout                                                                                                                                                                                                                                                          |     |
| Crema di fagioli Cannellini, castagne e salsiccia croccante (9)                                                                                                                                                | 13€ |
| Soup of Cannellini beans, chestnuts and crispy sausage                                                                                                                                                                                                                                            |     |
| Risotto "La Carbonata" allo Zafferano, tartare di Chianina CCBI con tartufo nero fresco e riduzione al Chianti (12/7)   | 25€ |
| "La Carbonata" risotto with saffron, CCBI Chianina tartare with fresh black truffle and Chianti reduction                                                                                                                                                                                         |     |
| Gnocchetti freschi di patate con fonduta di Pecorino toscano e scaglie di tartufo nero fresco (1/7)                     | 24€ |
| Fresh Potato gnocchi with Tuscan Pecorino fondue and flakes of fresh black truffle                                                                                                                                                                                                                |     |
| Zuppa di cipolle con Emmenthal e crostini dorati                                                                                                                                                               | 12€ |
| Onion soup with Emmenthal cheese and golden croutons                                                                                                                                                                                                                                              |     |

# Secondi piatti

## Second courses

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Bistecca alla Fiorentina di Chianina CCBI per 2 persone (minimo 1 kg)                                                                                                                                                          | 9€/100gr |
| Florentine Chianina CCBI beef steak for 2 people (minimum 1 kg)                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
| Costata di manzo di Chianina CCBI per 1 persona (minimo 500 gr)                                                                                                                                                                | 9€/100gr |
| Reeb of Chianina CCBI beef for 1 person (minimum 500 gr)                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
| Tagliata di controfiletto di Chianina CCBI                                                                                                                                                                                     | 29€      |
| Beef Chianina CCBI tagliata                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
| Filetto di Chianina CCBI alla griglia                                                                                                                                                                                          | 40€      |
| Fillet Chianina CCBI beef steak                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
| Spezzatino di Cinghiale servito con pane dorato (1/9/12)                                                                                                                                                                       | 24€      |
| Wild boar stew served with golden bread                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
| Filetto di Chianina CCBI con salsa al Gorgonzola dolce, tartufo nero fresco e pane dorato (1/7)                                                                                                                              | 50€      |
| Chianina CCBI fillet with sweet Gorgonzola sauce, fresh black truffle and golden bread                                                                                                                                                                                                                          |          |
| Tartare di Chianina CCBI classica con pane croccante (1/3/10)                                                                                                                                                                | 26€      |
| Classic Chianina CCBI tartare with crunchy bread                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
| Bistecchine di Agnello "La Carbonata" con salsa al Chianti *(12/7)                                                                                                                                                           | 25€      |
| Lamb chops "La Carbonata" with Chianti sauce                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
| Hamburger "La Carbonata" di Chianina CCBI (180gr) con pane artigianale, maionese al Chianti, Pecorino al tartufo, cipolle caramellate e servito con radicchio misto Toscano, pomodori e patate fritte (1/3/11/7/12)        | 26€      |
| "La Carbonata" Chianina CCBI hamburger (180gr) with artisanal bread, Chianti mayonnaise, Pecorino cheese with truffle, caramelized onions and served with mixed Tuscan radicchio, tomatoes and French fries                                                                                                     |          |
| Hamburger di Chianina CCBI (180gr) con pane artigianale, Pecorino toscano, bacon croccante, porri saltati, maionese al peperone rosso piccante e servito con radicchio misto Toscano, pomodori e patate fritte (1/3/11/7)  | 26€      |
| Chianina CCBI burger (180gr) with artisanal bread, tuscanian Pecorino cheese, crispy bacon, sautéed leeks, spicy red pepper mayonnaise and served with mixed Tuscan radicchio, tomatoes and French fries                                                                                                        |          |
| Petto di anatra laccato al miele con riduzione di arancia *                                                                                                                                                                  | 34€      |
| Honey lacquered duck breast with orange reduction                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
| Costine di maiale marinate cotte a bassa temperatura con riduzione al Vin Santo (10/6/12)                                                                                                                                  | 24€      |
| Marinated pork chops cooked at low temperature with Vin Santo reduction                                                                                                                                                                                                                                         |          |
| Petto di pollo alla griglia*                                                                                                                                                                                                 | 18€      |
| Grilled chicken breast                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |

## Le nostre insalate

### Our big salads

Insalata "La Carbonata": insalata Misticanza, pomodori Ciliegini, petto di pollo grigliato, crostini dorati, scaglie di Grana e maionese al Chianti (1/7/12/3) 

14€

"La Carbonata" salad: mixed salad, cherry tomatoes, grilled chicken breast, golden croutons, Grana flakes and Chianti mayonnaise

Insalata Mediterranea: insalata Misticanza, mozzarella Fior di latte, pomodori, olive nere, cipolla rossa e crostini dorati (1/7) 

12€

Mediterranean salad: mixed salad, fior di latte mozzarella, tomatoes, black olives, red onion and golden croutons

Insalata Cacio e Pere: insalata Misticanza, Pecorino, pere, noci, miele e crostini dorati (1/8/7) 

13€

Cacio e Pere Salad: mixed salad, pecorino, pears, walnuts, honey and golden croutons

## Contorni

### Side dishes

Patate fritte\*   
French fries

6€

Patate arrosto   
Roasted potatoes

6€

Insalata di radicchi toscani e pomodori   
Mixed tuscany salad with tomatoes

6€

Verdure grigliate   
Grilled vegetables

8€

Carciofi fritti   
Fried artichokes

11€

Insalata di finocchi e arance   
Fennel and Orange Salad

8€

Spinaci freschi al burro o aglio e olio   
Fresh spinach with butter or garlic and oil

8€

## Dolci Desserts

|                                                                                                                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiramisù "La Carbonata" <sup>(1/3/7/8)</sup><br>Tiramisù "La Carbonata"                                                                                                                                                                 | 8€  |
| Profiterole con crema Chantilly e cioccolato fondente <sup>(1/3/7/8)</sup><br>Profiterole with Chantilly cream and dark chocolate                                                                                                       | 8€  |
| Semisfera di cioccolato fondente con crema al Mascarpone e Amaretti <sup>(1/3/12/7/8)</sup><br>Dark chocolate hemisphere with Mascarpone and Amaretti cream                                                                             | 9€  |
| Cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fichi caramellati <sup>(1/3/7)</sup><br>Shortcrust pastry basket with custard and caramelized figs                                                                                       | 9€  |
| Cestino di pasta frolla al cacao con crema all'arancia e scorze candite <sup>(1/8/3/7)</sup><br>Cocoa shortcrust pastry basket with orange cream and candied peel                                                                       | 9€  |
| Tris di dolci (Tiramisù, mini cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fichi caramellati, Profiterole) <sup>(1/3/7/8)</sup><br>Tris of desserts (Tiramisù, shortcrust pastry basket with cream and caramelized figs, Profiterole) | 12€ |
| Gelato artigianale al Cioccolato <sup>(8/3/7)</sup><br>Homemade Chocolate Ice Cream                                                                                                                                                     | 8€  |
| Cantucci artigianali alle mandorle con riduzione al Vin Santo <sup>(1/3/12/7/8)</sup><br>Artisan almond cantucci with Vin Santo reduction                                                                                               | 9€  |
| Sorbetto al limone<br>Lemon sorbet                                                                                                                                                                                                      | 7€  |

## Vini da desserts Sweet wines

|           |    |
|-----------|----|
| Vin Santo | 6€ |
| Passito   | 5€ |