

CENA - DINNER

19.30 - 21.45

ANTIPASTI – STARTER

Salumi

artigianali Toscani e di Suino Grigio
Selection of artisan cold cuts of 'Grey Pig'

€ 16

Formaggi

artigianali Toscani serviti con marmellate di frutta di Cinciano
Organic tuscan cheeses

€ 16

Patate

millefoglie, fonduta di caciocavallo e cavolo nero (7)
roasted sliced potatoes, cheese fondue and black cabbage (7)

€ 14

Chianina

battuta al coltello, gelato al latte di capra, rucola e arachidi (5-7)
beef tartar, goat ice cream, rocket and peanuts (5-7)

€ 16

Fegatini

a patè serviti con pan brioche, e rapette (1-3-7-9)
chicken liver paté, pan brioche and turnip (1-3-7-9)

€ 14

PRIMI – FIRST

Zuppa

pasta e ceci con crosta di parmigiano arrostita (1-7)
pasta and chickpeas soup with roasted parmesan crust (1-7)

€ 14

Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, con zucca e blu del Mugello (7)
carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, pumpkin and blue cheese (7)

€ 17

Polenta

di mais pignoletto rosso, ragù di cinghiale, cavolo romano (3-7-9)
local red corn flour, wild boar ragù and roman cabbage (3-7-9)

€ 16

Pasta

trenette all'uovo di grano Cappelli, broccoli, sesamo e animelle (1-3-7-11)
trenette with Cappelli wheat, broccoli, sesame and sweetbreads (1-3-7-11)

€ 16

Mezze penne Bio

di grano Cappelli del "Podere Pereto" al ragù di Chianina IGP
Penne pasta with Chianina beef ragù

€ 14



SECONDI - MAIN DISH

Verdure

in composizione con crema di porri

Seasonal vegetables

€ 20

Baccalà

alla cacciatora (2-4-9)

Roasted cod fish, with tomatoes, herbs and olives (2-4-9)

€ 22

Quaglia

alla diavola, uovo e patè con cremoso di patate allo zafferano (1-3-7-9)

spicy, egg with patè and saffron potatoes puree (1-3-7-9)

€ 24

Agnello

arrostito, cannellini e verza marinata

roasted, cannellini beans, a savoy cabbage

€ 26

Fiorentina

servita con patate al sale grosso e rosmarino

florentine T- Bone steak with roasted potatoes

€ 56 kg

DOLCI – DESSERT

Crema brûlée

al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci toscani

creme Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 8

Bavarese

di yogurt e gelatina di merlot (1-7-8)

of yogurt and merlot jelly

€ 8

Budino

lingotto di cioccolato, biscotto di nocciola e gelato alle arachidi (1-3-5-7-8)

chocolate pudding, nuts biscuits and peanut ice cream (1-3-5-7-8)

€ 8

Crostatina

di frolla, ricotta e castagne (1-3-5-7-8)

tart with ricotta cheese and chestnuts (1-3-5-7-8)

€ 8

Cantucci e il Vin Santo (1-7-8)

vin Santo and artisanal cantucci biscuits (1-7-8)

€ 8

Coperto - Covert charge

3 €



UN PO' DI..
A BIT OF..

Chianina

battuta al coltello, gelato al latte di capra, rucola e arachidi
beef tartar, goat ice cream, rocket and peanuts

Pasta

trenette all'uovo di grano Cappelli, broccoli, sesamo e animelle
trenette with Cappelli wheat, broccoli, sesame and sweetbreads

Crema brûlée

al Vin Santo DOC di Cinciano con il nostro gelato ai cantucci toscani
crema Brûlée with Vin Santo and cantucci ice cream

€ 35

-
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

€ 15

DEGUSTA..
TASTING..

Fegatini

a patè serviti con pan brioche, e rapette
chicken liver patè, pan brioche and turnip

Riso

carnaroli, mantecato all'EVO di Cinciano, con zucca e blu del Mugello
carnaroli risotto, creamed with Cinciano EVO, pumpkin and blue cheese

Quaglia

alla diavola, uovo e patè con cremoso di patate allo zafferano
spicy, egg with patè and saffron potatoes purea

Budino

lingotto di cioccolato, biscotto di nocciola e gelato alle arachidi
chocolate pudding, nuts biscuits and peanut ice cream

€ 52

-
Degustazione dei vini di Cinciano in abbinamento
Cinciano Wine pairing

€ 20



Coperto - Covert charge
3 €