



+39 (0)55 2359720

rinuccio@antinatorichianticlassico.it

Via Cassia per Siena 133 - 50026 Loc. Bargino
San Casciano Val di Pesa (Fi)

Vinattieri 1385 srl

ORARI

Timetable

Tutti i giorni 12.00 – 16.00

Every day 12.00 – 4.00 pm

ANTIPASTI STARTERS

Le Donzelle

Prosciutto Toscano DOP e salumi di Guado al Tasso,
pasta di pane fritta, stracchino e sottoli
Tuscan DOP prosciutto and salami from Guado al Tasso
with Donzelle (fried bread dough),
stracchino creamy cheese and vegetables in oil

€ 28,00

Le Bruschette

con paté d'olive, fegatini di pollo, baccalà mantecato, burro alle acciughe,
pomodori
Tuscan bread with olive pâté, chicken liver pâté, cod fish mousse, anchovies butter,
tomatoes

€ 26,00

Formaggi italiani in varie stagionature

Our Chef's choice of artisan Italian cheeses

€ 30,00

Cipolla ripiena di baccelli e pecorino

Roasted onion filled with broad bean and pecorino cheese

€ 18,00

Insalatina di puntarelle e acciughe marinate

"Puntarelle" chicory and marinated anchovies salad

€ 19,00

Terrina di fegatini, fichi e nocciole

Chicken liver, fig and hazelnut terrine

€ 20,00

Tartare di manzo, uovo, capperi e cipollotto

Beef tartare with egg, capers and onion

€ 20,00

PRIMI FIRST COURSES

Carabaccia di cipolle

Onion soup, croutons, marinated egg

€ 18,00

Ravioli cacio e pepe con asparagi

"Cacio e pepe" ravioli with asparagus

€ 20,00

Gnocchi al ragù di pesce di scoglio e finocchietto

Gnocchi with rock fish and wild fennel ragout

€ 21,00

Pici, rapini e acciughe

Thick spaghetti, turnip greens and anchovies

€ 20,00

Maccheroncelli al sugo di anatra

Short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 20,00

Tagliatelle, agnello e carciofi

Tagliatelle pasta, lamb and artichokes

€ 21,00

SECONDI MAIN COURSES

Carciofo arrosto e uovo in camicia

Roasted artichoke and poached egg

€ 22,00

Pescato del giorno, capperi e mandorle

Catch of the day in capers and almond sauce

€ 26,00

Petto di faraona, olive e radicchio stufato

Guinea-fowl's chest, olives and stewed radicchio

€ 25,00

Agnello, nocciole, asparagi e porri

Wild lamb chops with hazelnuts, asparagus and escarole

€ 27,00

Fegatelli in rete di maiale, rapini e Borettane

Pork's liver with turnip greens and Borettana's onion

€ 25,00

Tagliata di manzo alla griglia e patate al forno

Grilled and sliced beef sirloin steak with roasted potatoes

€ 26,00

Il Polpo

con verdure di stagione e patate arrosto

Roasted octopus served with seasonal vegetables and roasted potatoes

€ 65,00

Bistecca alla Fiorentina con patate arrosto

Florentine T-bone steak with roasted potatoes

€ 70,00

LA PASTICCERIA DESSERT

Assaggio di formaggi Italiani in varie stagionature

Our Chef's selection of artisan Italian cheeses

€ 15,00

Tiramisù

Traditional Italian Tiramisù

€ 8,00

Crostata di cioccolato, arancia e nocciole

Chocolate tart, orange and hezelnut

€ 8,00

Gelato alla crema "vecchia maniera" e biscotto alle mandorle

Homemade vanilla ice cream with almond crumble

€ 8,00

Torta di ricotta e lamponi

Ricotta cheese and raspberry cake

€ 8,00

Sorbetto agli agrumi e frutta fresca

Citrus sorbet and fresh fruits

€ 8,00

I Cantuccini del "Mattei" con Vin Santo

Crunchy, golden almond biscuits with Vinsanto wine

A TUSCAN TRADIOTION MADE BY THE HISTORIC FAMILY BAKERY MATTEI IN PRATO

€ 12,00

BEVANDE E CAFFETTERIA

BEVERAGES AND COFFEE

Bibite Soft drinks, fruit juices

€ 6,00

Acqua Mineral water

€ 3,50

Caffè espresso Espresso coffee

€ 3,00