



+39 (0)55 2359720

rinuccio@antinorichianticlassico.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

PER INIZIARE TO START

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

€ 30,00

Le Bruschette

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

€ 27,00

I Formaggi

Our choice of artisan Italian cheeses

€ 30,00

Panzanella

Tuscan bread salad with tomatoes, onions and cucumbers

€ 18,00

Fiori di zucca e acciughe fritte

Fried zucchini flowers and anchovies

€ 20,00

Insalata tiepida di calamari, gamberi e ceci

Warm salad of squid, shrimp and chickpeas

€ 22,00

Crocchette di lesso e salsa verde

Beef croquettes and green sauce

€ 20,00

Tartare di manzo, uovo, cipolla e capperi

Beef tartare with egg, onion and capers

€ 22,00

PASTA

Ravioli di melanzane, peperoni arrosto e ricotta salata

Eggplant ravioli with roasted bell peppers and salted ricotta

€ 22,00

Tagliatelle al pomodoro fresco, burrata e pesto

Tagliatelle pasta with fresh tomato sauce, burrata and pesto

€ 20,00

Gnocchi, pesce di scoglio, fiori di zucca e bottarga

Gnocchi with reef fish, zucchini flowers and mullet roe

€ 22,00

Pici al ragù bianco

Pici with tuscan white ragout

€ 20,00

Maccheroncelli al sugo di anatra

Short macaroni pasta with duck ragout

€ 20,00

DALLA BRACE E DAL FORNO FROM THE GRILL AND OVEN

Melanzana arrosto, San Marzano e caprino

Roasted eggplant, San Marzano tomatoes and caprino cheese

€ 20,00

Rombo con verdure di stagione

Turbot fish with seasonal vegetables

€ 28,00

Pollo al mattone, bietole e olive

Grilled chicken, chard and olives

€ 26,00

Agnello, nocciole con caponata e friggirelli

Lamb chops with hazelnuts with caponata and friggirelli peppers

€ 28,00

Tagliata di manzo alla griglia e patate arrosto

Grilled and sliced beef sirloin steak with roasted potatoes

€ 28,00

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

€ 80,00

LA PASTICCERIA DESSERT

Assaggio di formaggi

Our Chef's selection of artisan Italian cheeses

€ 15,00

Tiramisù

Traditional Italian Tiramisù

€ 9,00

Salame al cioccolato, crema inglese al Vin Santo

Chocolate "salame", Vin Santo crème anglaise

€ 9,00

Gelato alla crema "vecchia maniera" e biscotto alle mandorle

Homemade vanilla ice cream with almond crumble

€ 8,00

Sfoglia, cremoso al limone, fragole e pistacchi

Puff pastry, creamy lemon, strawberries and pistachios

€ 9,00

Sorbetto al limone e frutta fresca

Lemon sorbet and fresh fruits

€ 8,00

Crostata crema e pesche

Cream tart and peaches

€ 9,00

I Cantuccini del "Mattei" con Vin Santo

Crunchy, golden almond biscuits with Vinsanto wine

A TUSCAN TRADITION 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	€ 4,00
Caffè espresso Espresso coffee	€ 3,00