



+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 frita, 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 secchi

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

Polenta frita, funghi e pecorino

Fried Polenta, mushrooms and Pecorino cheese

€ 19,00

Tonno del Chianti, cavolo nero e fagioli

Chianti style Pork loin, black kale and beans

€ 20,00

Crocchette di lessso 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

Gnocchi di zucca gialla, Blu della "Parrina" e nocciole

Yellow pumpkin gnocchi, Blu della "Parrina" chesse and hazelnuts

€ 21,00

Pici cime di rapa e acciughe

Pici with broccoli rabe and anchovies

€ 20,00

Tagliatelle integrali al ragù di cinghiale

Whole wheat Tagliatelle with wild boar ragout

€ 21,00

Tortelli di patate al ragù bianco

Potatoes tortelli with white ragout

€ 21,00

Maccheroncelli al sugo di anatra

Short macaroni pasta with duck ragout

€ 20,00

DALLA BRACE E DAL FORNO FROM THE GRILL AND OVEN

Guancia di vitello, purè e scalogni

Veal cheek, mashed potatoes and shallots

€ 27,00

Arista di maiale, rapini e topinambur

Roast pork loin, rapini and Jerusalem artichoke

€ 26,00

Pollo al mattone, bietole e olive

Grilled chicken, chard and olives

€ 26,00

Agnello, scarola e castagne

Lamb chops with escarole and chestnuts

€ 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, lamponi e pistacchi

Puff pastry, creamy lemon, raspberries and pistachios

€ 9,00

Sorbetto al limone e frutta fresca

Lemon sorbet and fresh fruits

€ 8,00

Torta di nocciole e cioccolato

Hazelnut and chocolate cake

€ 9,00

Zuccotto alla fiorentina

Florentine zuccotto

€ 9,00

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/ €7,00
Acqua Mineral water	€ 4,00
Caffè espresso Espresso coffee	€ 3,00