



+39 (0)55 2359720

[rinuccio@antinatorichianticlassico.it](mailto: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, lardo, burro alle acciughe,  
pomodori  
Tuscan bread with olive pâté, chicken liver pâté, lard, anchovies butter,  
tomatoes

€ 26,00

### I Formaggi

Our Chef's choice of artisan Italian cheeses

€ 30,00

### Cavolfiore e carciofo gratinato

Cauliflower and gratinéed artichoke

€ 19,00

### Baccalà, mantecato e fritto, con ceci

Whipped and fried codfish with chick peas

€ 21,00

### Animelle arrosto, cardoncelli e tartufo nero

Roasted sweetbread, cardoncelli mushrooms and black truffle

€ 22,00

### Tartare di manzo, uovo, cipolla e capperi

Beef tartare with egg, onion and capers

€ 21,00

## PRIMI FIRST COURSES

### Carabaccia di cipolle

Onion soup, croutons, marinated egg

€ 18,00

### Tortelli di patate e funghi

Potato stuffed tortelli and mushrooms

€ 22,00

### Pici, scarola, acciughe

Thick spaghetti with escarole, anchovies

€ 20,00

### Gnocchi di zucca, cavolo nero, guanciaie e pecorino

Pumpkin gnocchi, black cabbage, "guanciaie" and pecorino cheese

€ 21,00

### Maccheroncelli al sugo di anatra

Short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 20,00

### Tagliatelle al capriolo

Tagliatelle pasta with roe deer

€ 21,00

## SECONDI MAIN COURSES

### **Carciofo arrosto, topinambur, zucca e tartufo nero**

Roasted artichoke, Jerusalem artichoke, pumpkin and black truffle

€ 23,00

### **Peposo di guancia, fagioli e cipollotti**

“Peposo” stew cheek beef, beans and onions

€ 26,00

### **Agnello, nocciole, verza e scalogni glassati**

Wild lamb chops with hazelnuts, savoy cabbage and glazed shallots

€ 27,00

### **Pollo al mattone, castagne, olive e cipolle**

Grilled chicken, chestnuts, olives and onions

€ 26,00

### **Arista di maiale, fichi e cavolo cappuccio**

Pork loin, figs and green cabbage

€ 26,00

### **Tagliata di manzo alla griglia e patate arrosto**

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**

Our Chef's selection of artisan Italian cheeses

€ 15,00

### **Tiramisù**

Traditional Italian Tiramisù

€ 8,00

### **Crostata di mele, gelato ai pinoli e uvetta**

Apple tart with raisins and pine nut ice cream

€ 8,00

### **Gelato alla crema “vecchia maniera” e biscotto alle mandorle**

Homemade vanilla ice cream with almond crumble

€ 8,00

### **Torta di nocciole e cioccolato**

Chocolate and hazelnut cake

€ 8,00

### **Sorbetto al limone e frutta fresca**

Lemon sorbet and fresh fruits

€ 8,00

### **Lingua di gatto, castagne, cioccolato bianco e cachi**

“Lingua di gatto” biscuit, chestnut, persimmon and white chocolate

€ 8,00

### **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

€ 3,50

Caffè espresso Espresso coffee

€ 3,00