



+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

I Formaggi

Our Chef's choice of artisan Italian cheeses

€ 30,00

Panzanella di baccalà

"Panzanella" salad with roasted bread, tomatoes, cucumbers, onions and cod fish

€ 19,00

Gamberi, calamari e ceci

Salad with prawn, squid and chick peas

€ 20,00

Terrina di fegatini, fichi e nocciole

Chicken liver, fig and hazelnut terrine

€ 20,00

Carpaccio di manzo, pinoli, zucchine e grana

Beef carpaccio with pine nut, zucchini and grana padano cheese

€ 20,00

PRIMI FIRST COURSES

Carabaccia di cipolle

Onion soup, croutons, marinated egg

€ 18,00

Ravioli di caprino e peperoni arrosto

Ravioli of goat cheese, roasted bell peppers

€ 21,00

Pici al pomodoro, basilico e stracciatella

Thick spaghetti with tomato sauce, basil and stracciatella cheese

€ 19,00

Gnocchi al ragù mare, fiori di zucca e limone

Gnocchi with rock fish, zucchini flower and lemon

€ 21,00

Maccheroncelli al sugo di anatra

Short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 20,00

Tagliatelle al ragù di coniglio

Tagliatelle pasta with rabbit ragout

€ 21,00

SECONDI MAIN COURSES

Melanzana arrosto, San Marzano e Bufala

Roasted eggplant, San Marzano tomatoes and Mozzarella di Bufala cheese

€ 22,00

Pescato del giorno, patate, olive e pomodorini

Catch of the day with roasted potatoes, olives and tomatoes

€ 26,00

Galletto farcito, peperoni e bietole

Roasted free-range rooster with bell peppers and chards

€ 26,00

Agnello, nocciole con caponata di verdure

Wild lamb chops with hazelnuts and "caponata" vegetables

€ 27,00

Zucchina ripiena di vitella e pecorino

Zucchini stuffed with beef and pecorino cheese

€ 25,00

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 pesche, yogurt e pinoli

Peach tart, yogurt and pine nuts

€ 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 al limone e frutta fresca

Lemon sorbet and fresh fruits

€ 8,00

Meringa, gelato all'olio e frutto della passione

Meringue, olive oil ice cream and passion fruit

€ 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