



+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

## **ANTIPASTI** STARTERS

### **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, lardo, burro alle acciughe,  
pomodori  
Tuscan bread with olive pâté, chicken liver pâté, lard, anchovies butter,  
tomatoes

€ 27,00

### **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 e cardoncelli**

Roasted sweetbread with cardoncelli mushrooms

€ 22,00

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

Beef tartare with egg, onion and capers

€ 22,00

## **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, guanciale e pecorino**

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

€ 21,00

### **Maccheroncelli al sugo di anatra**

Short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 20,00

### **Tagliatelle al daino**

Tagliatelle pasta with deer

€ 21,00

## **SECONDI** MAIN COURSES

**Carciofo arrosto, topinambur, zucca e tartufo nero**  
Roasted artichoke, Jerusalem artichoke, pumpkin and black truffle  
€ 24,00

**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  
€ 28,00

**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  
€ 27,00

**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  
€ 75,00

## **LA PASTICCERIA** DESSERT

**Assaggio di formaggi**  
Our Chef's selection of artisan Italian cheeses  
€ 15,00

**Tiramisù**  
Traditional Italian Tiramisù  
€ 8,00

**Torta della nonna**  
Cream tart 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 cioccolato fondente e lamponi**  
Chocolate and raspberries cake  
€ 8,00

**Sorbetto al limone e frutta fresca**  
Lemon sorbet and fresh fruits  
€ 8,00

**Torta all'arancia e crema inglese**  
Orange cake and crème anglaise  
€ 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	€ 4,00
Caffè espresso Espresso coffee	€ 3,00