

PIATTI DEL GIORNO

Specials of the day

Caprese di Burrata, origano e olive taggiasche 12

CAPRESE SALAD WITH BURRATA, FRESH TOMATOES, ORIGANO AND OLIVES

Vitello tonnato e giardiniera fatta in casa 14

VEAL WITH TUNA SAUCE AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES

Terrina di fegatini, pane tostato e gelatina al Vin Santo 10

CHICKEN LIVER TERRINE, TOASTED BREAD, VIN SANTO JELLY

Zuppa di cipolle gratinata al Pecorino di Rocca 12

TUSCAN GRATINATED ONION SOUP WITH ROCCA PECORINO CHEESE

Carpaccio di manzo marinato e scaglie di pecorino 13

MARINATED BEEF CARPACCIO AND PECORINO CHEESE



Pici alle briciole, pomodorini, pecorino e acciughe 14

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE, FRESH TOMATOES, BREAD CRUMBS AND ANCHOVIES

Pici al Tartufo nero d'estate 16

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH TRUFFLE BUTTER AND SUMMER BLACK TRUFFLE

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale 15

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE WILD BOAR RAGU

Tortelloni di burrata e olive fatti a mano e pomodoro fresco 14

TORTELLONI ARE HANDMADE LARGE RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND OLIVES WITH FRESH TOMATOES SAUCE

Cappellacci di pappardelle al pomodoro fatti a mano e crema di pecorino 15

CAPPELLACCI ARE HANDMADE LARGE RAVIOLI STUFFED WITH TOMATOES SAUCE AND PECORINO CHEESE FONDUE



Agnello arrosto con erbe aromatiche e contorni 22

ROASTED LAMB WITH HERBS AND SIDES

Guancia di vitellone al Vin Santo e contorni 22

BEEF CHEEK BRAISED IN VIN SANTO SWEET WINE AND SIDES

Ossobuco alla chiantigiana e contorni 18

MARROW BONE BEEF STEW AND SIDES

Pulled Pork del Porciatti con finocchietto e contorni 18

PULLED PORK WITH WILD FENNEL AND SIDES

STUZZICHINI

Pane e Olio: la Fettunta

TOASTED BREAD WITH EXTRA VERGIN OLIVE OIL, GARLIC, SALT AND PEPPER

Olive pasticciate

SPICEY OLIVES

Taralli artigianali

ARTISANAL TARALLI

Crostini neri caldi

TOASTED TUSCAN BREAD WITH OUR CHICKEN LIVER PATÉ

Bruschette al pomodoro

TOASTED TUSCAN BREAD WITH TOMATOES

Bruschette salsicce e stracchino

TOASTED TUSCAN BREAD WITH HOME MADE SUASAGES AND SOFT CHEESE

PRIMI

Pici al Ragù Chiantigiano

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BEEF SAUCE RAGU'

NON DISPONIBILE IL POMERIGGIO | NOT AVAILABLE AFTER LUNCH TIME

Lasagne di Casa Porciatti

HOME MADE LASAGNE

DISPONIBILE ANCHE IL POMERIGGIO | ALSO AVAILABLE AFTER LUNCH TIME

Ribollita Campagnola

SOUP WITH BREAD, CABBAGE, BEANS, POTATOES, BEET, CARROTS, ONION S AND CELERY

DISPONIBILE ANCHE IL POMERIGGIO | ALSO AVAILABLE AFTER LUNCH TIME

DOLCI

Panna cotta

6

Tiramisù

6

Salame al cioccolato

6

SALUMI E FORMAGGI

5 Prosciutto di Radda con giardiniera

13

A PLATE OF THINLY SLICED HOMEMADE HAM FROM CASA PORCIATTI AND HOME MADE PICKLED VEGETABLE S

5 Selezione di salumi Casa Porciatti

8

A PLATE OF THINLY SLICED HOMEMADE SALAMI FROM CASA PORCIATTI

3 Gran Piatto di salumi Casa Porciatti e formaggi

19

CASA PORCIATTI'S SALAMI AND A SELECTION OF LOCAL SHEEP'S MILK CHEESES

8 Selezione di formaggi toscani

15

IT INCLUDES A SELECTION OF LOCAL CHEESES, SERVED WITH MARMALADE

INSALATE E CONTORNI

Caprese con Mozzarella di Bufala

11

BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES

13 Insalata Giardiniera

11

MIXED SALAD , BUFFALO MOZZARELLA AND PICKLED VEGETABLES

11 Mozzarella di Bufala e Verdure Grigliate

11

BUFFALO MOZZARELLA AND GRILLED VEGETABLES

11 Insalata Mista o Verdure grigliate o Patate al forno

6

MIXED SALAD OR GRILLED VEGETABLES OR BAKED POTATOES

DEGUSTAZIONI

ASK FOR THE WINE TASTING MENU



Chiedi quali sono le degustazioni disponibili

VINO DOLCE

SWEET WINE

Vin Santo del Chianti Classico 5

Passito di Toscana - Granello Ricasoli 5

BIRRA

BEER

Birra piccola 3.5

(33cl)
Birra grande 6

(66cl)

SOFT DRINK

Acqua Naturizzata Naturale (75cl) 2

Acqua Naturizzata Gassata (75cl) 2

Acqua San Pellegrino (75cl) 3.5

Acqua Panna Naturale (75cl) 3.5

Coca Cola | Fanta | Lemon Soda 2.5

Succhi di Frutta 2.5

LIQUORI E DISTILLATI

Limoncello di Sorrento 4

Amaro Italiano 6

Grappa di Chianti Classico 5

Grappa di Chianti Classico Riserva 6

Grappa di Brunello Riserva 7

I piatti presenti nel menù possono contenere come ingredienti o in tracce sostanze allergiche. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale

THE DISHES ON THE MENU MAY CONTAIN INGREDIENTS OR TRACES OF ALLERGENIC SUBSTANCES. FOR MORE INFORMATION CONTACT THE STAFF *

A seconda della stagionalità e reperibilità la materia prima potrebbe essere surgelata, chiedere al personale IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT DUE TO SEASONALITY SOME INGREDIENTS COULD BE FROZEN

Coperto € 2

COVER CHARGE € 2



Enoteca e Wine Bar Casa Porciatti
Via Roma, 51 - Radda in Chianti (SI)
www.casaporciatti.it | +39 0577 738234



FREE

Wifi

NETWORK

CASAPORCIATTI

PASSWORD

porciatti123