

PIATTI DEL GIORNO

Specials of the day

Sformatino di asparagi e fonduta di pecorino 12

ASPARAGUS FLAN WITH PECORINO CHEESE FONDUE

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 pesto di fave, pecorino e guanciale 14

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BROAD BEAN PESTO, PECORINO CHEESE, AND PORK CHEEK

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale 15

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE WILD BOAR RAGU

Ravioli al pesto di zucchine e menta, pecorino e mandorle 14

RAVIOLI SPINACH AND RICOTTA WITH PESTO MADE OF ZUCCHINI, MINT, ALMONDS AND PECORINO CHEESE

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

CAPPELLACCI ARE HANDMADE FILLED PASTA STUFFED WITH PAPPALARDO 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

Faraona in arrosto morto e contorni 18

ROAST GUINEA FOWL 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 salsiccia e stracchino

TOASTED TUSCAN BREAD WITH HOME MADE SAUSAGES 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

SALUMI E FORMAGGI

5 Prosciutto di Radda con giardiniera 12

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 18

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

BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES

13 Insalata Giardiniera 11

MIXED SALAD , BUFFALO MOZZARELLA AND PICKLED VEGETABLES

10 Fagioli cannellini o Patate al forno 5

CANNELLINI BEANS OR MIXED POTATOES

10 Insalata Mista o Verdure al forno 5

MIXED SALAD OR BAKED VEGETABLES

DOLCI

Panna cotta 6 Cantucci e Vin Santo del Chianti Classico 6

Tiramisù 6 Tortino al cioccolato 6

Salame al cioccolato 6 Panbriacone Pasticceria Bonci 7

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

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 6

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