

PIATTI DEL GIORNO

Specials of the day

Bruschette al formaggio caprino, zucca gialla e balsamico 11

TOASTED BREAD WITH GOAT CHEESE, YELLOW PUMPKIN AND BALSAMIC WINEVINEGAR

Bruschette al pecorino, fichi secchi al vin santo e miele 11

TOASTED BREAD WITH PECORINO CHEESE, DRIED FIGS WITH SWEET WINE AND HONEY

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

CHICKEN LEVER TERRINE, TOASTED BREAD, VIN SANTO JELLY

Carpaccio di manzo marinato e scaglie di pecorino 13

MARINATED BEEF CARPACCIO AND PECORINO CHEESE

Vitello tonnato e giardinera fatta in casa 14

VEAL WITH TUNA SAUCE AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES

Bruschette di polenta e funghi porcini 10

POLENTA BRUSCHETTE WITH PORCINI MUSHROOMS



Pici alle briciole, pomodorini, pecorino e acciughe 14

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

Pici cacio e pepe 14

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER

Ravioli al pesto di zucca gialla, zenzero, lime e pecorino 14

RAVIOLI SPINACH AND RICOTTA WITH PESTO MADE OF PUMPKIN, GINGER, LIME AND PECORINO CHEESE

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale 15

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE WILD BOAR RAGU

Pappardelle ai funghi porcini e salsicce del Porciatti 15

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE PORCINI MUSHROOMS AND HOME MADE SAUSAGE



Pulled Pork del Porciatti con finocchietto, giardiniera e patate al forno 18

PULLED PORK WITH WILD FENNEL, PICKLED VEGETABLES AND BAKED POTATOES

Trippa alla fiorentina e fagioli 15

TRIPLE AND BEANS

Faraona in arrosto morto e patate al forno 18

ROAST GUINEA FOWL AND SIDES

Ossobuco alla chiantigiana e verdure al forno 18

MARROW BONE BEEF STEW AND SIDES

Guancia di vitellone al Vin Santo e patate al forno 20

BEEF CHEEK BRAISED IN VIN SANTO SWEET WINE AND SIDES

STUZZICHINI

Olive pasticciate <small>SPICY OLIVES</small>	5
Pane e Olio: la Fettunta <small>TOASTED BREAD WITH EXTRA VERGIN OLIVE OIL, GARLIC, SALT AND PEPPER</small>	5
Crostini neri caldi <small>TOASTED TUSCAN BREAD WITH OUR CHICKEN LIVER PATÈ</small>	8
Bruschette salciccia e stracchino <small>TOASTED BREAD WITH HOME MADE SAUSAGES AND SOFT CHEESE</small>	9

PRIMI

Pici al Ragù Chiantigiano <small>HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BEEF SAUCE RAGU' NON DISPONIBILE IL POMERIGGIO NOT AVAILABLE IN THE AFTERNOON</small>	13
Lasagne di Casa Porciatti <small>HOME MADE LASAGNE DIPONIBILE ANCHE IL POMERIGGIO ALSO AVAILABLE IN THE AFTERNOON</small>	10
Ribollita campagnola <small>SOUP WITH BREAD, CABBAGE, BEANS, POTATOES, BEET, CARROTS, ONIONS AND CELERY DIPONIBILE ANCHE IL POMERIGGIO ALSO AVAILABLE IN THE AFTERNOON</small>	10

DOLCI

Panna Cotta	6
Tiramisù	6
Salame al cioccolato	6

SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto di Radda con giardiniera <small>A PLATE OF THINLY SLICED HOMEMADE HAM FROM CASA PORCIATTI AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES</small>	12
Selezione di salumi Casa Porciatti <small>A PLATE OF THINLY SLICED HOMAED SALAMI FROM CASA PORCIATTI</small>	8
Gran Piatto di salumi Casa Porciatti e formaggi <small>CASA PORCIATTI'S SALAMI AND A SELECTION OF LOCAL SHEEP'S MILK CHEESES</small>	18
Selezione di formaggi toscani <small>IT INCLUDES A SELECTION OF LOCAL CHEESES, SERVED WITH MARMALADE</small>	15

INSALATE E CONTORNI

Caprese con Mozzarella di Bufala <small>BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES</small>	11
Insalata Giardiniera <small>MIXED SALAD, BUFFALO MOZZARELLA AND PICKLED VEGETABLES</small>	11
Fagioli cannellini o Patate al forno <small>CANNELLINI BEANS OR BAKED POTATOES</small>	5
Insalata mista o Verdure al forno <small>MIXED SALAD OR BAKED VEGETABLES</small>	6

Cantucci e Vin Santo del Chianti Classico	6
Tortino al cioccolato	6
Panbriacone Pasticceria Bonci	6

DEGUSTAZIONI

WINE TASTING



Chiedi quali sono le degustazioni disponibili
ASK FOR THE WINE TASTING MENU

VINO DOLCE

SWEET WINE

Vin Santo del Chianti Classico	5
Passito di Toscana - Granello Ricasoli	5

BIRRA

BEER

Birra piccola <small>(33cl)</small>	3,5
Birra grande <small>(66cl)</small>	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 (25cl)	2,5
Succhi di frutta (25cl)	2,5

LIQUORI E DISTILLATI

LIQUORS AND SPIRITS

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 allergeniche.

Per maggiori informazioni rivolgetevi 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