

Menù

STUZZICHINI

Olive pasticciate <small>SPICY OLIVES</small>	4
Pane e Olio: la Fettunta <small>TOASTED BREAD WITH EXTRA VERGIN OLIVE OIL, GARLIC, SALT AND PEPPER</small>	4
Crostini neri caldi <small>TOASTED TUSCAN BREAD WITH OUR CHICKEN LIVER PATÈ</small>	7
Bruschette al pomodoro <small>FRESH TOMATOES BRUSCHETTE</small>	7

PRIMI

Pici al Ragù Chiantigiano <small>HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BEEF SAUCE RAGU' NON DISPONIBILE IL POMERIGGIO NOT AVAILABLE IN THE AFTERNOON</small>	12,0
Lasagne di Casa Porciatti <small>HOME MADE LASAGNE DIPONIBILE ANCHE IL POMERIGGIO ALSO AVAILABLE IN THE AFTERNOON</small>	9,0
Ribollita campagnola <small>SOUP WITH BREAD, CABBAGE, BEANS, POTATOES, BEET, CARROTS, ONIONS AND CELERY DIPONIBILE ANCHE IL POMERIGGIO ALSO AVAILABLE IN THE AFTERNOON</small>	9,0

SALUMI & FORMAGGI

Prosciutto di Radda Casa Porciatti <small>CON GIARDINIERA</small>	10
<small>A PLATE OF THINLY SLICED HOMEMADE HAM FROM CASA PORCIATTI AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES</small>	
Selezione di salumi Casa Porciatti	8
<small>A PLATE OF THINLY SLICED HOMADE SALAMI FROM CASA PORCIATTI</small>	
Gran Piatto di salumi Casa Porciatti e formaggi	16
<small>CASA PORCIATTI'S SALAMI AND A SELECTION OF LOCAL SHEEP'S MILK CHEESES</small>	
Selezione di formaggi toscani	14
<small>IT INCLUDES A SELECTION OF LOCAL CHEESES, SERVED WITH MARMALADE</small>	

INSALATE & CONTORNI

Caprese con Mozzarella di Bufala <small>BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES</small>	9
Mozzarella di Bufala e verdure grigliate <small>BUFFALO MOZZARELLA AND GRILLED VEGETABLES</small>	10
Insalata Giardiniera <small>MIXED SALAD, BUFFALO MOZZARELLA AND PICKLED VEGETABLES</small>	9
Fagioli cannellini o Patate al forno <small>CANNELLINI BEANS OR BAKED POTATOES</small>	5
Insalata mista o Verdure grigliate <small>MIXED SALAD OR GRILLED VEGETABLES</small>	5

DOLCI

Panna Cotta alla frutta	6	Cantucci e Vin Santo del Chianti Classico	6
Salame al cioccolato	5	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	Birra piccola <small>(33cl)</small>	3
Passito di Toscana - Granello Ricasoli	4	Birra grande <small>(66cl)</small>	6

BIRRA

BEER

SOFT DRINK

Acqua San Pellegrino (50cl)	2
Acqua Panna naturale (50cl)	2
Acqua San Pellegrino (75cl)	2,5
Acqua Panna Naturale (75cl)	2,5
Coca Cola Fanta Lemon Soda (25cl)	2,5
Succhi di frutta (25cl)	2,5

LIQUORI & DISTILLATI

LIQUORS AND SPIRITS

Limoncello di Sorrento <small>IL CONVENTO</small>	4
Amaro italiano	4
Grappa di Chianti <small>CASA PORCIATTI</small>	5
Grappa di Chianti Riserva <small>CASA PORCIATTI</small>	6
Grappa di Brunello Riserva <small>NANNONI</small>	6

*I piatti presenti nel menù possono contenere come ingredienti
o in tracce sostanze allergeniche.*

*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 € 1,5

COVER CHARGE € 1,5

Piatti del Giorno

Bruschette al pecorino, fichi secchi al vinsanto e miele 10

TOASTED BREAD WITH PECORINO CHEESE, DRIED FIGS WITH VIN SANTO AND HONEY

Terrina di fegatini, pane tostato e gelatina al Vin Santo 9,5

CHICKEN LIVER TERRINE, TOASTED BREAD, VIN SANTO JELLY

Bruschette di polenta ai funghi porcini 10

POLENTA BRUSCHETTE WITH PORCINI MUSHROOMS

Sformatino di patate e zafferano, fonduta di pecorino e nocciole 13

SAFFRON AND POTATOES FLAN, PECORINO FONDUE AND HAZELNUTS

Carpaccio di vitellone marinato e scaglie di pecorino 13

MARINATED BEEF CARPACCIO WITH PECORINO CHEESE

Vitello Tonnato e giardiniera fatta in casa 13

VEAL WITH TUNA SAUCE AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES

— — — —

Pici alle briciole, pomodorini, pecorino e acciughe 12

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

Pici aglio, olio, peperoncino, sedano e bottarga 16

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH GARLIC, OLIVE OIL, CHILI PEPPER, CELERY AND BOTTARGA (salted mullet roe)

Ravioli al pesto di zucca gialla, zenzero, lime e pecorino 13

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

Pici al Tartufo Nero fresco 18

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BUTTER AND FRESH BLACK TRUFFLE

Pappardelle all'uovo al ragù bianco di anatra 14

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE DUCK RAGU'

— — — —

Trippa alla fiorentina e fagioli 13

TRIPLE AND BEANS

Lingua di vitellone alla piastra, salsa verde e contorni 16

GRILLED BEEF TONGUE, GREEN SAUCE AND SIDES

Grigliata mista di maiale del Porciatti e contorni 20

GRILLED MIXED PORK AND SIDES

Faraona in arrosto morto e contorni 18

ROAST GUINEA FOWL AND SIDES

Ossobuco alla chiantigiana e contorni 17

MARROW BONE BEEF STEW AND SIDES