

# PIATTI DEL GIORNO

*Specials of the day*

**Sformatino di asparagi e fonduta di pecorino 12**

ASPARAGUS FLAN WITH PECORINO CHEESE FONDUE

**Caprese di Burrata, origano e olive taggiasche 12**

CAPRESE SALAD WITH BURRATA FRESH TOMATOES, ORIGANO AND OLIVES

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

CHICKEN LEVER TERRINE , TOASTED BREAD, VIN SANTO JELLY

**Vitello tonnato e giardiniera fatta in casa 15**

VEAL WITH TUNA SAUCE AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES

**Prosciutto di Radda e Melone 12**

HOME MADE HAM AND MELON



**Pici alle briciole, pomodorini, pecorino e acciughe 14**

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

**Ravioli burro e salvia e pomodorini confit 14**

RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE AND CONFIT CHERRY TOMATOES

**Mezze maniche alla carbonara di aglio nero con tartufo 18**

SHORT RIGATONI PASTA WITH BLACK GARLIC CARBONARA and BLACK TRUFFLE

**Pappardelle al ragù bianco di cinghiale 15**

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE WILD BOAR RAGU

**Pici al ragù chiantigiano 14**

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BEEF SAUCE RAGU'



**Agnello arrosto con erbe aromatiche e contorni 22**

ROASTED LAMB WITH HERBS AND SIDES

**Ossobuco alla chiantigiana e contorni 19**

MARROW BONE BEEF STEW AND SIDES

**Pulled Pork del Porciatti con finocchietto e contorni 19**

PULLED PORK WITH WILD FENNEL, AND BAKED POTATOES

**Pollo toscano ruspante al mattone e contorni 23**

FREE-RANGE TUSCAN ROASTED CHICKEN 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

Bruschette al pomodoro  
TOASTED TUSCAN BREAD WITH TOMATOES

Bruschette salsiccia e stracchino  
TOASTED TUSCAN BREAD WITH HOME MADE SAUSAGES AND SOFT CHEESE

## PRIMI

Zuppa di cipolle gratinata al Pecorino  
TUSCAN GRATINATED ONION SOUP WITH ROCCA PECORINO CHEESE

Lasagne di Casa Porciatti  
HOME MADE LASAGNE

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

## SALUMI E FORMAGGI

5.5 Prosciutto di Radda con giardiniera 15  
A PLATE OF THINLY SLICED HOMEMADE HAM FROM CASA PORCIATTI AND HOME MADE PICKLED VEGETABLE S

5 Selezione di salumi Casa Porciatti 9  
A PLATE OF THINLY SLICED HOMADE SALAMI FROM CASA PORCIATTI

3 Gran Piatto di salumi Casa Porciatti e formaggi 24  
CASA PORCIATTI 'S SALAMI AND A SELECTION OF LOCAL SHEEP'S MILK CHEESES

8 Selezione di formaggi toscani 18  
IT INCLUDES A SELECTION OF LOCAL CHEESES, SERVED WITH MARMALADE

## INSALATE E CONTORNI

Caprese con Mozzarella di Bufala 12  
BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES

12 Insalata Giardiniera 12  
MIXED SALAD , BUFFALO MOZZARELLA AND PICKLED VEGETABLES

12 Mozzarella di Bufala e Verdure Grigliate 12  
BUFFALO MOZZARELLA AND GRILLED VEGETABLES

12 Insalata Mista o Verdure grigliate o Patate al forno 6  
MIXED SALAD OR GRILLED VEGETABLES OR BAKED POTATOES

Focaccia Prosciutto di Radda, Mozzarella di Bufala e Balsamico 13  
FOCACCIA WITH CASA PORCIATTI'S CURED HAM, BUFFALO MOZZARELLA, BASAMIC VINEGAR

## FOCACCE

Focaccia Mozzarella di Bufala, pomodori datterini, olive taggiasche e pesto 13  
FOCACCIA WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, OLIVES AND PESTO

Focaccia Capocollo, pecorino stagionato a scaglie, salsa di pere senapata 13  
FOCACCIA WITH CURED PORK CAPOCOLLO, AGED PECORINO AND MUSTARD PEAR SAUCE

## DEGUSTAZIONI

ASK FOR THE WINE TASTING MENU



Chiedi quali sono le  
degustazioni disponibili

## DOLCI

SWEET WINE

Tiramisù 6

Salame al cioccolato 6

Cantucci e Vin Santo 7

Panna Cotta 6

## BIRRA

BEER

Birra piccola 3.5  
(33cl)

Birra grande 6  
(66cl)

Bestemmietta 5.5  
Session IPA - 4% abv  
CHIANTI BREW FIGHTER | RADDA IN CHIANTI  
(33CL)

## 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 3

## 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

FREE

Wifi

NETWORK  
CASAPORCIATTI

PASSWORD  
porciattil23