

ANTIPASTI - STARTERS

Antipasto toscano con selezione di salumi e crostini 16,00

Tuscan antipasto with artisan cured meats and crostini

Tartare di manzo di nostra selezione* con crema di burrata e alici 20,00

Selected beef tartare with whipped burrata and anchovies*

Cannoli di pasta fillo farciti di mousse di ricotta e salmone, sesamo tostato e salsa allo yogurt con lime, zenzero ed erba cipollina 18,00

Crispy phyllo pastry cannoli with ricotta and smoked salmon mousse, toasted sesame crunch and yogurt sauce with lime, ginger and chives.

Prosciutto crudo toscano di Scarpaccia con sorbetto artigianale al melone e salsa ai frutti di bosco 15,00

Tuscan dry-cured ham by 'Salumi di Scarpaccia' with homemade melon sorbet and wild berry reduction

Pecorini toscani in tre stagionature con marmellata 16,00 (VEG)

Three Tuscan pecorino cheeses served with jam

Flan zucchine e menta su salsa al parmigiano reggiano 14,00 (VEG)

Zucchini and mint flan with Parmigiano Reggiano sauce

Involtini di cavolo ripieni di babaganoush (caviale di melanzane) su riduzione di verdure 16,00 (VEG-VEGAN)

Stuffed cabbage rolls with babaganoush (aubergine caviar) on a vegetable reduction

PASTA FRESCA FATTA IN CASA - HOME-MADE PASTA

Tagliolini al limone con colatura di alici, pomodorini ciliegino e briciole di pane al prezzemolo 21,00

Lemon tagliolini with anchovy colatura, cherry tomatoes and parsley breadcrumbs

Ravioli ricotta e zafferano con crema di parmigiano e noce moscata 22,00 (VEG)

Ricotta and saffron ravioli with parmesan sauce and nutmeg

Pici con salsa di pomodoro e polpettine brasate al Chianti 19,00

Pici with tomato sauce and meatballs braised in Chianti

Tagliatelle al ragù toscano con scaglie di pecorino di fossa 17,00

Tagliatelle with traditional Tuscan meat ragù and aged cave pecorino cheese

Pici al pomodoro arrosto, melanzane affumicate, limone candito al sale e pomodorini confit (VEG-VEGAN) 21,00

Pici with roasted tomatoes, smoked aubergines, salt-candied lemon and tomato confit (VEG-VEGAN) 16.00

Pappa al pomodoro con crema di burrata e olio al basilico 15,00 (VEG - Versione VEGANA disponibile senza crema di burrata)

Traditional Tuscan tomato and bread soup with whipped burrata and basil oil (VEGAN version without burrata)

*Pasta senza glutine disponibile
Gluten-free pasta available*



**cantina
barbagianni**

menu

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

**Cappello del prete di nostra selezione*
con riduzione di aceto balsamico e
note di cioccolato fondente 28,00**
Selected beef shoulder with balsamic
reduction and hints of dark chocolate*

**Filetto di maiale* in crosta di semi di
papavero con chutney cremoso di
pesche e salsa all'aglio nero 27,00**
Pork fillet in a poppy seed crust, served
with creamy peach chutney and black
garlic sauce*

**Tagliata di manzo di nostra selezione*
con rucola e Grana Padano 26,00**
Sliced selected beef steak with arugula
and shaved Grana Padano*

**Pesce fresco del giorno secondo
disponibilità del mercato 22,00-26,00**
*Fresh fish of the day, subject to market
availability*

**Rollé di pollo ripieno di ricotta e
spinaci su crema di parmigiano 23,00**
*Chicken roulade stuffed with ricotta and
spinach, served with Parmesan cream*

**Zucchina ripiena di quinoa al miso e
ortaggi mediterranei con hummus
22,00 (VEG/VEGAN)**
*Courgette stuffed with miso-flavoured
quinoa and Mediterranean vegetables
with hummus*

CONTORNI- SIDE DISHES

Patate al forno 7,00 *Roasted potatoes*

Verdure grigliate 7,00 *Grilled
vegetables*

Insalata mista 7,00 *Mixed salad*

Insalata verde 6,00 *Green salad*

Spinaci saltati 7,00 *Sautéed spinach*

**DESSERT e SORBETTI artigianali della
casa 7,00-8,00**
Homemade DESSERTS and SORBETS

Acqua (Water) 0.75 lt - 2,00

Coca-cola - 4,00

Birra italiana (Italian beer) 33cl 5,00

Limoncello 4,00

Grappa 4,00

Grappa barrique (Aged grappa) 5,00

Amari (Italian herbal liqueurs) 4,00

Distillati (Spirits) 6,00

Vini dolci (Dessert wines) 6,00

Tè, tisane/ Tea, herbal infusions 3,00

Espresso 2,00

Vini al bicchiere (Wines by the glass)
5,00 - 8,00

Vino della casa rosso o bianco (Red or
white house wine) 0,5 lt 8,00

Coperto € 3,00 – include il nostro pane
artigianale fatto in casa

Cover charge €3.00 – includes our
homemade artisan bread

*La ricerca gastronomica è parte integrante della nostra identità: accanto alle lavorazioni artigianali adottiamo tecniche avanzate come la cottura sottovuoto e gli ultrasuoni focalizzati, finalizzate a valorizzare al meglio le qualità naturali degli ingredienti.

*Gastronomic research is an integral part of our identity. Alongside traditional artisanal craftsmanship, we embrace advanced techniques such as sous-vide cooking and focused ultrasound technology to enhance the flavour, texture and natural qualities of our ingredients.

PER GLI ALLERGENI chiedere al personale di sala - FOR ALLERGENS, please ask our staff