

menu



ANTIPASTI - STARTERS

Pecorini toscani in tre stagionature con marmellata 13,00

Three types of Tuscan pecorino cheese with jam

Antipasto toscano (selezione di salumi di Scarpaccia con crostini)

14,00

Tuscan Antipasto (a selection of cured meats by "Salumi di Scarpaccia" served with crostini)

Carpaccio di sedano rapa con champignon, hummus e salsa al vin broulé 13,00 (Vegano/Vegan)

Celeriac carpaccio with champignons, hummus and mulled wine sauce

Prosciutto crudo con sorbetto al melone e salsa ai frutti di bosco

12,00

Tuscan dry-cured ham with melon sorbet and wild berry sauce

Flan zucchine e menta con salsa al pecorino toscano 13,00

Zucchini and mint flan with Tuscan pecorino sauce

Salmone marinato con ravanelli ed emulsione al limone 14,00

Marinated salmon with radishes and lemon emulsion

PASTA FRESCA FATTA IN CASA - HOME-MADE PASTA

Pici con salsa di polpettine al Chianti 14,00

Pici with small meatballs in Chianti sauce

Tagliatelle al ragù pregiato di manzo e scaglie di pecorino di fossa 13,00

Tagliatelle with a fine beef ragù sauce and shavings of aged pecorino cheese

Pici agli asparagi e zucchine con bricole di pane piccanti 13,00 (Vegano/Vegan)

Asparagus and zucchini picci with spicy breadcrumbs

Pappa al pomodoro con stracciatella e olio al basilico 13,00

(versione vegana senza stracciatella)

Pappa al pomodoro (tomato and bread typical soup) with stracciatella cheese and basil oil

(vegan version without stracciatella)

Ravioli di patate con cipolla appassita e guanciaie croccante 14,50

(versione vegetariana senza guanciaie)

Potato ravioli with wilted onion and crispy pork cheek

(vegetarian version without pork cheek)

Tagliolini al limone, colatura di alici, pomodorini e briciole di pane al prezzemolo 16,00

Tagliolini with lemon, anchovy sauce, cherry tomatoes and parsley breadcrumbs

*Pasta senza glutinee disponibile
Gluten-free pasta available*



**cantina
barbagianni**

menu

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

**Pollo ripieno di ricotta e spinaci su
crema di parmigiano 19,00**

*Chicken stuffed with ricotta and
spinach on a Parmesan cream sauce*

**Tagliata di manzo con crema di
rucola 21,00**

Sliced sirloin with arugula sauce

**Cappello del prete lavorato agli
ultrasuoni*, con riduzione di aceto
balsamico dop 23,00**

Ultrasonic-processed chuck with a
reduction of balsamic vinegar*

**Barchetta di melanzana con ripieno
di ratatouille di verdure nel suo
fondo di cottura 14,00**

(Vegano/Vegan)

*Aubergine boat filled with vegetable
ratatouille in its own cooking juices*

Pesce del giorno 22,00

Fish of the day

CONTORNI- SIDE DISHES

Patate al forno Baked potatoes 6,00

Verdure grigliate Grilled vevs 6,00

Insalata mista Mixed salad 6,00

Acqua (water) 0.75 lt - 2,00

Coca cola - Coca Zero - 4,00

Birra (Beer) Menabrea 33cl 5,00

Limoncello 4,00

Grappa 4,00

Grappa barrique 5,00

Amari 4,00

Distillati (Distilled spirits) 6,00

Vini dolci (Sweet wines) 6,00

Tè-tisane/ Tea-infusions 3,00

Espresso 2,00

Vini al bicchiere (Wines by the
glass) 5,00 - 7,00

Vino della casa (House wine)

0,5lt 8,00

Coperto - Cover charge 3,00

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

*Trattamento agli ultrasuoni focalizzati che agiscono sulle fibre degli alimenti migliorandone morbidezza gusto e digeribilità senza alterarne le proprietà nutritive.

*A treatment using focused ultrasound that acts on the fibres in food, improving its texture, flavour and digestibility without altering its nutritional properties.