

## ANTIPASTI - STARTERS

### **Antipasto toscano con selezione di salumi e crostini 13,00**

*Tuscan antipasto with artisan cured meats and crostini*

### **Tartare di manzo di nostra selezione\* con crema di burrata e alici 17,00**

*Selected beef tartare\* with whipped burrata and anchovies*

### **Cannolo di pasta fillo farcito di mousse di ricotta e salmone, sesamo tostato e salsa allo yogurt con lime, zenzero ed erba cipollina 15,00**

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

### **Prosciutto crudo toscano con sorbetto artigianale al melone e salsa ai frutti di bosco 13,00**

*Tuscan dry-cured ham with homemade melon sorbet and wild berry reduction*

### **Pecorini toscani in tre stagionature con marmellata di fichi 12,00 (VEG)**

*Three Tuscan pecorino cheeses served with jam*

### **Flan zucchine e menta su salsa al parmigiano reggiano 11,00 (VEG)**

*Zucchini and mint flan with Parmigiano Reggiano sauce*

### **Involtino di cavolo verza ripieno di babaganoush su fondo di verdure 13,00 (VEG-VEGAN)**

*Savoy cabbage roll stuffed with babaganoush on vegetable jus*

## PASTA FRESCA FATTA IN CASA - HOME-MADE PASTA

### **Tagliolini al limone con colatura di alici, pomodorini ciliegino e briciole di pane al prezzemolo 15,50**

*Lemon tagliolini with anchovy colatura, cherry tomatoes and parsley breadcrumbs*

### **Ravioli ricotta e zafferano con crema di parmigiano e noce moscata 15,50 (VEG)**

*Ricotta and saffron ravioli with parmesan sauce and nutmeg*

### **Pici con salsa di pomodoro e polpettine brasate al Chianti 14,00**

*Pici with tomato sauce and meatballs braised in Chianti*

### **Tagliatelle al ragù toscano con scaglie di pecorino di fossa 13,00**

*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) 16,00**

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

### **Pappa al pomodoro con crema di burrata e olio al basilico 12,00**

**(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

**Peposo al Chianti con pere e punta di cioccolato fondente 21,00**

*Peposo al Chianti with pears and a hint of dark chocolate*

**Filetto di maiale\* in crosta di semi di papavero con chutney cremoso di pesche e salsa all'aglio nero 19,00**

*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 21,00**

*Sliced selected beef steak\* with arugula and shaved Grana Padano*

**Pesce fresco del giorno secondo disponibilità del mercato 20,00-23,00**

*Fresh fish of the day, subject to market availability*

**Rollé di pollo ripieno di ricotta e spinaci su crema di parmigiano 18,00**

*Chicken roulade stuffed with ricotta and spinach, served with Parmesan cream*

**Zucchina ripiena di quinoa al miso e ortaggi mediterranei con hummus 16,00 (VEG/VEGAN)**

*Courgette stuffed with miso-flavoured quinoa and Mediterranean vegetables with hummus*

## CONTORNI- SIDE DISHES

**Patate al forno 6,00** *Roasted potatoes*

**Verdure grigliate 6,00** *Grilled vegetables*

**Insalata mista 5,00** *Mixed salad*

**Insalata verde 4,00** *Green salad*

**Spinaci saltati 6,00** *Sauteéd spinach*

**DESSERT e SORBETTI artigianali della casa 6,00-8,00**

**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