

# menu



## ANTIPASTI - STARTERS

**Antipasto toscano con selezione di salumi artigianali di Scarpaccia e crostini 14,00**

*Tuscan antipasto with artisan cured meats by 'Salumi di Scarpaccia' and crostini*

**Tartare di manzo di nostra selezione\* con crema di burrata e alici 19,00**

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

**Cannoli di pasta fillo con mousse di ricotta e salmone affumicato, croccante di sesamo tostato e salsa allo yogurt al 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 13,00**

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

**Pecorini toscani in tre stagionature con marmellata 13,00 (VEG)**

*Three Tuscan pecorino cheeses served with jam*

**Flan zucchine e menta su salsa al parmigiano reggiano 12,00 (VEG)**

*Zucchini and mint flan with Parmigiano Reggiano sauce*

**Involtini di cavolo cappuccio ripieni di babaganoush (caviale di melanzane) su riduzione di verdure 15,00 (VEG-VEGAN)**

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

**Crostini toscani di fegatino 8,00**

*Tuscan chicken liver crostini*

**Caprese con mozzarella fior di latte, pomodoro, origano e basilico 10,00 (VEG)**

*Caprese salad with fior di latte mozzarella, tomato, oregano and basil*

**Bruschette al pomodoro 7,00 (VEG-VEGAN)**

*Tomato bruschetta*

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

**Tagliolini al limone con colatura di alici, pomodorini ciliegino e briciole di pane al prezzemolo 18,00**

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

**Ravioli ricotta e zafferano con crema di parmigiano e noce moscata 17,00 (VEG)**

*Ricotta and saffron ravioli with parmesan sauce and nutmeg*

**Pici con salsa di pomodoro e polpettine brasate al Chianti 16,00**

*Pici with roasted tomato sauce, aubergines, lemon zest and confit cherry tomatoes*

**Tagliatelle al ragù toscano con scaglie di pecorino di fossa 15,00**

*Tagliatelle with traditional Tuscan meat ragù and aged cave pecorino cheese*

**Pici con salsa di pomodoro in tre consistenze (pomodori arrosto, pomodorini confit, pomodori secchi), melanzane, scorza di limone (VEG-VEGAN) 16,00**

*Pici with tomato sauce in three textures (roasted tomatoes, confit cherry tomatoes, sun-dried tomatoes), aubergines, lemon zest*

**Pappa al pomodoro con crema di burrata e olio al basilico 13,00 (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 26,00**  
*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 23,00**  
*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 25,00**  
*Sliced selected beef steak\* with arugula  
and shaved Grana Padano*

**Pesce fresco del giorno secondo  
disponibilità del mercato 20,00-25,00**  
*Fresh fish of the day, subject to market  
availability*

**Rollé di pollo ripieno di ricotta e  
spinaci su crema di parmigiano 19,00**  
*Chicken roulade stuffed with ricotta and  
spinach, served with Parmesan cream*

**Zucchina ripiena di quinoa al miso e  
ortaggi mediterranei con hummus  
18,00 (VEG/VEGAN)**  
*Courgette stuffed with miso-flavoured  
quinoa and Mediterranean vegetables  
with hummus*

\*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.

**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** *Sauteéd 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) 0,5lt 8,00

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

Cover charge €3.00 – includes our  
homemade artisan bread