menu

cantina barbagianni

ANTIPASTI - STARTERS

Antipasto toscano con selezione di salumi e crostini 14,00
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

Pecorini toscani in tre stagionature con marmellata di fichi 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

Involtino di cavolo verza ripieno di babaganoush su fondo di verdure 14,00 (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 16,50
Lemon tagliolini with anchovy colatura, cherry tomatoes and parsley breadcrumbs

Ravioli alla zucca con crema al gorgonzola e noci 17,50 (VEG)
Pumpkin ravioli with gorgonzola and walnut cream

Pici con salsa di pomodoro e polpettine brasate al Chianti 15,00
Pici with tomato sauce and meatballs braised in Chianti

Tagliatelle al ragù toscano con scaglie di pecorino di fossa 14,00
Tagliatelle with traditional Tuscan meat ragù and aged cave pecorino cheese

Pici all'aglione della Valdichiana (VEG-VEGAN) 16,00
Pici with Valdichiana aglione (garlic tomato sauce) (VEG-VEGAN)

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 22,00
Peposo al Chianti with pears and a hint of dark chocolate

Filetto di maiale* in crosta di semi di papavero con mostarda piccante di mele e riduzione all'aglio nero 20,00
Pork fillet in a poppy seed crust with apple sauce and black garlic reduction*

Tagliata di manzo di nostra selezione* con rucola e grana padano 22,00
Sliced selected beef steak with arugula and shaved Grana Padano*

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

Pesce fresco del giorno secondo disponibilità del mercato 20,00-23,00
Fresh fish of the day, subject to market availability

Zucchina ripiena di quinoa al miso e ortaggi mediterranei con hummus 17,00 (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 6,00 *Mixed salad*

Insalata verde 5,00 *Green salad*

Spinaci saltati 6,00 *Sauteéd spinach*

DESSERT e SORBETTI artigianali della casa 7,00-10,00
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