



+39 (0)55 2359720

rinuccio@antinorichianticlassico.it

Via Cassia per Siena 133 - 50026 Loc. Bargino
San Casciano Val di Pesa (Fi)

La Badia srl

ORARI

Timetable

Tutti i giorni 12.00 – 16.00

Every day 12.00 am – 4.00 pm

CHIUSO dal 12 Agosto 2017 al 15 Agosto 2017 inclusi

E le domeniche del 6 e 20 Agosto

CLOSED from August 12th 2017 to August 15th 2017 included

And on Sunday 6th and 20th August

ANTIPASTI

APPETIZERS

tagliere delle coccole

prosciutto Toscano e salumi di Guado al Tasso, coccoli
(pasta di pane fritta) e stracchino

tuscan prosciutto and salami from our Guado al Tasso estate with coccoli (fried
bread dough) and stracchino (fresh creamy cheese)

€ 16,00

tagliere di bruschette

pane Toscano con fegatini di pollo, pomodoro fresco, paté d'olive e
baccalà mantecato

an assortment of bruschetta (slices of toasted Tuscan bread) with chicken liver pâté,
fresh tomatoes, olive pâté and salt cod fish mousse

€ 15,00

selezione di formaggi italiani in varie stagionature

our Chef's choice of artisan Italian cheeses, younger, milder to aged and aromatic

€ 16,00

baccalà, fritto e mantecato, su passata di ceci

two versions of salt cod fish; salt cod mousse and fried salt cod served on a chickpea
puree

€ 14,00

insalatina con pecorino, pere, noci e salsa al miele

fresh green salad with pecorino cheese, pears and walnuts with a homemade honey
dressing

€ 13,00

tartare di manzo battuta al coltello con i suoi condimenti

Beef tartare, with his dressing on side

€ 14,00

LA PASTA E LE ZUPPE

PASTA AND SOUPS

pappa al pomodoro

traditional thick tomato-bread soup garnished with fresh basil

€ 13,00

maccheroncelli al sugo di anatra

short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 15,00

raviolini di pecorino e verdure, saltati all'erba

cipollina con crema di burrata

homemade vegetable and pecorino cheese ravioli served on burrata cheese sauce

€ 15,00

pici all'aglione

classic Tuscan pici pasta (thick spaghetti) tomatoes and
roasted garlic cream, candid cherry tomatoes and garlic chips

€ 14,00

crema di carote arrostate, zenzero pistacchi e spezie

roasted carrot soup with ginger, pistachios and spices

€ 13,00

gnudi alla fiorentina su salsa di pomodori datterini e basilico

florentine style ricotta and spinach dumplings served on
cherry tomatoes and basil sauce

€ 15,00

I SECONDI

MAIN COURSES

baccalà arrosto con zucchine ripiene

roasted cod fish and and zucchini

€ 20,00

petto di pollo marinato e grigliato con erbette e verdure alla griglia

herb-marinated grilled chicken breast with mixed in season grilled vegetables

€ 19,00

ChiantiBurger

180gr di manzo selezionato, grigliato e servito con pecorino, scalogno al vinsanto, salvia fritta, pane toscano e patatine fritte

6-ounce prime quality grilled-beef burger served on toasted Tuscan bread with melted pecorino cheese and fried sage accompanied on the side by Vin Santo-braised shallots, homemade ketchup and homemade mayonnaise. Served with fried potatoes.

€ 20,00

costolette di agnello in crosta di frutta secca ed erbette con melanzane alla menta e crema all'aglio dolce

wild herb and nut-breaded lamb chops, eggplant, mint and garlic sauce

€ 21,00

tagliata di manzo alla griglia con patate alle olive secche

grilled and sliced beef tenderloin with potatoes and black olives

€ 20,00

bistecca alla fiorentina con spinaci all'aglio e fagioli

florentine T-bone steak served with garlic spinach and beans

(minimum 1 kilogram / 2.2 pounds - for a minimum of 2 people)

€ 5,50 x 100 gr.

LA PASTICCERIA

DESSERT

assaggio di formaggi Italiani in varie stagionature

our Chef's selection of artisan Italian cheeses

€ 9,00

i Cantuccini del "Mattei"

crunchy, golden almond biscuits, a Tuscan tradition made by the historic family bakery

Mattei in Prato

€ 5,00

salame al cioccolato

traditional chocolate dessert salami

€ 6,00

cheese cake allo yogurt e pesche

creamy yogurt cheesecake with peach

€ 6,00

mousse di mascarpone e biscotto al caffè

mascarpone cheese mousse and coffee ladyfingers

€ 6,00

tortino caldo al cioccolato e fragole

deep chocolate molten cake with strawberry

€ 6,00

Macedonia di frutta fresca con gelato alla crema

Fresh fruit salads and homemade "old fashion" ice cream

€ 7,00

gelato alla crema "vecchia maniera" e biscotto alle mandorle

homemade vanilla ice cream with almond crumble

€ 6,00