



+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 2018 al 15 Agosto 2018 inclusi

E le domeniche del 5 e 19 Agosto

CLOSED from August 12th 2018 to August 15th 2018 included

And on Sunday 5th and 19th August

ANTIPASTI da CONDIVIDERE SHARING APPETIZERS

Prosciutto Toscano Dop

dalle montagne pistoiesi, stagionato 16 mesi
servito con pane al pomodoro

Tuscan ham dop from Pistoia mountains, aged for 16 months,
served with bread and tomatoes

€ 20,00

Tagliere delle Donzelle

prosciutto Toscano e salumi della "Macchia del Bruciato",
donzelle (pasta di pane fritta) e stracchino

Tuscan prosciutto and "Macchia del Bruciato" salami with donzelle
(fried bread dough) and stracchino (fresh creamy cheese)

€ 16,00

Bruschette alla Rinuccio

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

Formaggi italiani in varie stagionature

Italian artisan cheeses, younger, milder, aged and aromatic

€ 16,00

ANTIPASTI e INSALATE STARTER and SALADS

tartare di manzo con misticanza di pomodori

Beef tartare, with mix tomatoes salad

€ 15,00

baccalà, fritto e mantecato, con ceci

two versions of salt cod fish; mousse and fried served with chickpeas

€ 14,00

insalatina con pecorino, pere, noci e salsa al miele

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

€ 13,00

LA PASTA E LE ZUPPE PASTA AND SOUP

pici all'aglione

classic Tuscan picci pasta (thick spaghetti) with tomatoes and
roasted garlic

€ 14,00

raviolini ripieni di faraona, peperone giallo, capperi ed olive

homemade ravioli filled with guinea fowl, sweet pepper, capers and olives

€ 15,00

maccheroncelli al sugo di anatra

short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 15,00

gnudi alla fiorentina, parmigiano e pomodorini

Florentine style ricotta and spinach dumplings served with
Parmigiano Reggiano cheese and tomatoes

€ 15,00

zuppa di carote, pistacchi e verdure di stagione

roasted carrot soup with pistachios and vegetables chips

€ 13,00

pappa al pomodoro

traditional thick tomato-bread soup garnished with fresh basil

€ 13,00

I SECONDI MAIN COURSES

torretta di melanzane e pomodori al forno con mozzarella e basilico

tomatoes and eggplant baked with mozzarella and basil

€ 17,00

baccalà arrosto con zucchine ripiene

roasted cod fish and stuffed zucchini

€ 20,00

costolette di agnello, melanzane e crema all'aglio

wild lamb chops with eggplant and garlic sauce

€ 21,00

petto di pollo marinato e grigliato con erbe dell'orto e verdure alla griglia

herb-marinated grilled chicken breast with mixed season grilled vegetables

€ 19,00

tagliata di manzo alla griglia con patate al rosmarino

grilled and sliced beef sirloin steak with roasted potatoes and shallot

€ 20,00

bistecca alla Fiorentina con spinaci e fagioli (minimo per 2 persone)

florentine T-bone steak served with spinaches and beans
(minimum 1 kilogram / 2.2 pounds for a minimum of 2 people)

€ 5,50 x 100 gr.

ChiantiBurger

180gr di manzo selezionato, grigliato e servito con pancetta, pecorino, cipolla rossa, salvia frita, pane toscano e patatine fritte

6-ounce prime quality grilled-beef burger served on toasted Tuscan bread with bacon, melted pecorino cheese and fried sage accompanied on the side by red onions, homemade ketchup and homemade mayonnaise.

Served with fried potatoes.

€ 20,00

LA PASTICCERIA DESSERT

assaggio di formaggi Italiani in varie stagionature

our Chef's selection of artisan Italian cheeses

€ 9,00

i Cantuccini del "Mattei" con Vin Santo

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

Mattei in Prato, with Vin Santo wine

€ 9,00

salame al cioccolato con crema inglese al Vin Santo

traditional chocolate dessert salami

€ 6,00

mousse di yogurt con fragole fresche

yogurt mousse with fresh strawberry

€ 6,00

cheese cake all' albicocca

creamy yogurt cheesecake and apricot

€ 6,00

tortino caldo al cioccolato e frutti di bosco

deep chocolate molten cake and forest fruit

€ 6,00

macedonia di frutta fresca con gelato alla crema

fresh fruit salad with 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