



+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 12<sup>th</sup> 2017 to August 15<sup>th</sup> 2017 included

And on Sunday 6<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> 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 secco, paté d'olive e  
baccalà mantecato

an assortment of bruschetta (slices of toasted Tuscan bread) with chicken liver pâté,  
sun-dried 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

€ 12,00

#### maccheroncelli al sugo di anatra

short macaroni pasta with Tuscan style duck ragout

€ 14,00

#### raviolini di pecorino e verdure, saltati all'erba

#### cipollina con crema di burrata

homemade vegetable and pecorino cheese ravioli served on burrata cheese sauce

€ 14,00

#### pici all'aglione

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

€ 13,00

#### crema di carote arrostate, zenzero pistacchi e spezie

roasted carrot soup with ginger, pistachios and spices

€ 12,00

#### gnudi alla fiorentina su salsa di pomodori datterini e basilico

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

€ 14,00

## I SECONDI

### MAIN COURSES

#### **baccalà arrosto con zucchini ripiene**

roasted cod fish and and zucchini

€ 20,00

#### **petto di pollo marinato e grigliato con erbe 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 erbe 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