



+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 24 Dicembre 2017 al 07 Gennaio 2018 inclusi
CLOSED from December 24th 2017 to January 07th 2018 included

ANTIPASTI

APPETIZERS

tagliere delle Donzelle

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

Tuscan prosciutto and salami from our "Macchia del Bruciato" with donzelle (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, dry 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, con ceci

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

€ 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

uovo croccante, crema di patate e topinambur

bread crumb-cruste fried poached egg served on creamy potatoes and Jerusalem artichoke

€ 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 ripieni di cavolo nero, zucca e porri

con fagioli cannellini

homemade ravioli filled with kale, yellow pumpkin and leeks,

served with white beans sauce

€ 15,00

pici saltati con acciuga, broccoli e pecorino

classic Tuscan pici pasta (thick spaghetti) sautéed with anchovies,

broccoli and Pecorino cheese

€ 14,00

crema di zucca con ceci e verdure **dell'orto**

creamy pumpkin soup with whole chickpeas,

and vegetables from Rinuccio's garden

€ 13,00

gnudi alla fiorentina su fonduta di parmigiano

Florentine style ricotta and spinach dumplings served on

seasoned Parmigiano Reggiano cheese fondue

€ 15,00

I SECONDI

MAIN COURSES

baccalà arrosto con zucca gialla e fagioli all'uccelletto

roasted cod fish with yellow pumpkin, Tuscan beans braised in a tomato and sage sauce

€ 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 pancetta, pecorino, cipolla rossa, salvia fritta, 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

costolette di agnello alla Rinuccio, con scalogni e verza

wild lamb chops, Rinuccio style with shallots and savoy cabbage

€ 21,00

tagliata di manzo alla griglia con patate arrosto

grilled and sliced beef tenderloin with roasted potatoes

€ 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 con crema inglese al VinSanto

traditional chocolate dessert salami

€ 6,00

cheese cake allo yogurt e caramello

Creamy yogurt cheesecake with caramel

€ 6,00

mousse di mascarpone e biscotto al caffè

mascarpone cheese mousse and coffee ladyfingers

€ 6,00

tortino caldo al cioccolato e pere

deep chocolate molten cake with pears

€ 6,00

gelato alla crema "vecchia maniera" e biscotto alle mandorle

homemade vanilla ice cream with almond crumble

€ 6,00