



+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 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, 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, 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

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 su passata di fagioli cannellini

homemade ravioli filled with kale, yellow pumpkin and leeks,
served with white beans sauce

€ 15,00

pici saltati con acciuga ed aglio arrosto, broccoli e briciole di pane al pecorino

classic Tuscan picci pasta (thick spaghetti) sautéed with anchovies and roasted garlic on broccoli cream

€ 14,00

crema di zucca con ceci e verdure croccanti

creamy pumpkin soup with whole chickpeas, garnished with crispy-diced vegetables

€ 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 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 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

costolette di agnello in crosta di frutta secca, scalogni al VinSanto, verza stufata con pinoli, uvetta e aglio dolce

wild herb and nut-breaded lamb chops, shallots cooked with Vin Santo wine, savoy cabbage sautéed with raisins, pine nuts, and garlic sauce

€ 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 and 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