



M
CHIANTI
VILLAGE

MENÚ

R I S T O R A N T E



MENÚ

Antipasti

DUETTO DI PECORINO CON SALUMI E FORMAGGIO

€

15

PAPPA AL POMODORO

con Burrata e Clorofilla di Basilico

11

PECORINO ARROSTO

con Radicchietto, Miele e Olio al Tartufo

14

GAMBERONE CON GUANCIALE

su Crema di Ceci

13

Starters

DUET OF PECORINO WITH COLD CUTS AND CHEESE

€

15

PAPPA AL POMODORO

with Burrata and Basil Chlorophyll

11

ROASTED PECORINO


with Radicchio, Honey, and Truffle Oil

14

PRAWN WITH GUANCIALE

on Chickpea Cream

13


**CHIANTI
VILLAGE**
RISTORANTE

Primi

€

FAGOTTINO RIPIENO DI ASTICE con Bisque di Crostacei e Agrumi	14
TORTELLO RIPIENO DI BRASATO	13
SCRIGNO DI CASTAGNE con Ricotta	13
GNUDI Burro e Salvia	13
SPAGHETTI ALLA CHITARRA con Cacio e Pepe mantecato nella forma	13
FIOCCHI RIPIENI con Pere e formaggio su un letto di fonduta	13
PICI AL RAGÙ di Cinta Senese	14
PACCHERI con Pomodoro Fresco e Burrata	13
PASTA al Ragù / al Pesto / al Pomodoro	10

First Courses

€

LOBSTER STUFFED PASTA PARCELS with Shellfish Bisque and Citrus	14
TORTELLO STUFFED with Braised Meat	13
CHESTNUT CASKET with Ricotta	13
GNUDI with Butter and Sage	13
SPAGHETTI ALLA CHITARRA with Cacio e Pepe creamed in a cheese form	13
FIOCCHI FILLED with Pear and Cheese on a Fondue Bed	13
PICI with Cinta Senese Ragù	14
PACCHERI with Fresh Tomato and Burrata	13
PASTA with Ragù / with Pesto / with Tomato	10

R I S T O R A N T E



R I S T O R A N T E

Secondi

	€
MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA	
su Crema di Patate	15
FILETTO DI MAIALE	
in Crosta di Mandorle	17
TAGLIATA DI POLLO	
Cotto a Bassa Temperatura con Erbette	15
TAGLIATA DI MANZO	18
FILETTO DI PESCE ALL'ISOLANA	19
POLPO CROCCANTE ALLA LUCIANA	20
BISTECCA	50 € AL KG
INSALATONA	14

Contorni

	€
PATATE AL FORNO	5
VERDURE SALTATE	5
FAGIOLI	5
INSALATA	5



Main Courses

	€
SLOW-COOKED SUCKLING PIG	
on Potato Cream	15
ALMOND-CRUSTED PORK FILLET	17
LOW-COOKED CHICKEN TAGLIATA	
with Herbs	15
BEEF TAGLIATA	18
FISH FILLET ALL'ISOLANA	19
CRISPY OCTOPUS LUCIANA STYLE	20
STEAK	50 € / KG
RICH SALAD	14

Side dishes

	€
BAKED POTATOES	5
SAUTEED VEGETABLES	5
TUSCANY BEANS	5
SALAD	5



R I S T O R A N T E

Dessert

	€
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO	5
CHEESECAKE	5
CANTUCCI E VINSANTO	5
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO AL BICCHIERE	5
TAGLIATA DI FRUTTA	5
DOLCE FUORI MENÙ	5

Dessert

	€
CHOCOLATE LAVA CAKE	5
CHEESECAKE	5
CANTUCCI E VINSANTO	5
PISTACHIO SEMIFREDDO IN A GLASS	5
FRESH FRUIT CUT	5
DESSERT OFF THE MENU	5



★ ★ ★
M
CHIANTI
VILLAGE

R I S T O R A N T E

Bevande

	€
Acqua 0,5 L	1
Acqua 1L	2
Acqua 1,5L	3
Soft Drink	3
Calice di Vino	5 / 7
Distillati e Grappa	4
Amari	4
Cocktail	7
Caffè	1,2
Caffè Deca	1,4
Cappuccino	2
Thea / Tisane	2

Drinks

	€
Water 0,5	1
Water 1L	2
Water 1,5	3
Soft Drink	3
Glass of Wine	5 / 7
Grappa	4
Digestifs	4
Cocktail	7
Coffee	1,2
Decaf Coffee	1,4
Cappuccino	2
Tea / Herbal Infusions	2