

Al Girarrosto
RISTORANTE



SPECIALITÀ
SPECIALTY OF HOUSE

Gli Antipasti / Appetizers

Il Toscano

Affettati del Chianti con Formaggi tipici e Crostini
Tuscan made cold cuts, Cheese and toasted Bread with various Sauces

Allergeni / Allergens 1, 7, 12

16,00 €

Il Tegamino

Ripieno di Zucchine, Spinaci e Pecorino di Pienza gratinato
Zucchini with Spinach and gratinéed Pienza Pecorino cheese

Allergeni / Allergens 7

13,00 €

I Primi / First Course

Pici con Cacio & Pepe

Fatti a mano
Home Made thick spaghetti with Cheese, Cream and Pepper

Allergeni / Allergens 1, 7

15,00 €

Risotto al Chianti Classico

Cotto nel vino Rosso con crema di Cipolle brasate
Risotto cooked on Chianti Wine ad braised Onions cream

Allergeni / Allergens 7

16,00 €

I Secondi / Main Course

Ossobuco

Cotto con odori
Ossobuco cooked with Herbs

Allergeni / Allergens 1, 9

20,00 €

Costolette di Agnello

Con olio alle erbe
Lamb chops with herb Oil

Allergeni / Allergens NO

21,00 €

Gli Antipasti / Appetizers

Carpaccio di Zucchine

Con Parmigiano, Pinoli ed Olio alla Menta

Slices of Zucchini, Parmesan cheese, Lemon, Pine nuts, Mint Olive Oil

Allergeni / Allergens 7, 8

13,00 €

Bocconcini di Pecorino

Con Melanzane e Pomodoro

Pecorino Bites with Aubergines and Tomatoes

Allergeni / Allergens 7

14,00 €

Vellutata fresca del Girarrosto

Mele, Sedano, Crostini e Pancetta

Apple and Celery fresh Cream Soup with Toasted Bread and Crispy Bacon

Allergeni / Allergens 1, 9

13,00 €

I Primi / First Dishes

Pappardelle al Cinghiale

Con Pinoli e Uvetta

Long flat Pasta with Wild Boar Ragout, Raisin and Pine nuts

Allergeni / Allergens 1, 3, 8, 9

15,00 €

Garganelli al Ragù Bianco di Anatra

Con Lardo di Colonnata

Typical Garganelli Pasta with Duck sauce with Colonnata's lard

Allergeni / Allergens 1, 3, 9

15,00 €

Ravioli Pecorino e Pere

Con Pesto di Noci e Miele

Pear and Pecorino cheese Ravioli with Walnut Pesto and Honey

Allergeni / Allergens 1, 3, 7, 8

16,00 €

Spaghetti di Grano Verna

Ai Tre Pomodori

Verna Grain Spaghetti with the Three Tomatoes

Allergeni / Allergens 1, 3

16,00 €

I Secondi / Main Course

Cinghiale in Umido

Con Odori del Giardino e Olive Taggiasche
Stewed Wild Boar with Garden's flavours and Taggiasche Olives

Allergeni / Allergens 9

19,00 €

Bistecca con Patate

Tuscan Sirloin Steak with roasted Potatoes

Allergeni / Allergens NO

53,00 €/Kg

La Fiorentina con Patate

Traditional T-bone Fiorentina Steak with roasted Potatoes

Allergeni / Allergens NO

57,00 €/Kg

Pollo alla Gaiolese con Pomodoro, Aglio e Prezzemolo

Gaiolese Style stewed Chicken with Tomatoe, Garlic and Parsley

Allergeni / Allergens NO

17,00 €

La Tagliata

Controfiletto accompagnato da Salsa Verde, Noci e salsa di Cipolle all'Aceto Balsamico

Sliced Steak accompanied by Green Sauce, Walnuts, Onion sauce with balsamic Vinegar

Allergeni / Allergens 7, 8

22,00 €

Stinco di Maiale Brasato del Chianti

Chianti Braised Pork Shank

Allergeni / Allergens 9

22,00 €

I Contorni / Side Dishes

Spinaci - *Spinach*

Patate Arrosto - *Roasted Potatoes*

Insalata Mista - *Mixed Salad*

Verdure Grigliate - *Grilled Vegetables*

5,00 €

Coperto / Cover 3,00 €

*In mancanza di prodotti freschi saranno usati surgelati

*without fresh products we will use frozen

Vi preghiamo di informarci di eventuali intolleranze e allergie

Please inform us about any intolerances and allergies

BEVANDE DRINKS

Acqua / Water	2.50 €
Caffè Espresso / Americano	2.50 €
Cappuccino / Latte Macchiato	4.00 €
Tè, Tisane / Tea, Herbal Infusion	3.00 €
Succo di Frutta / Juices	4.50 €
Lattine / Softdrinks	5.00 €
Birra / Beer 33 cl.....	6.00 €
Aperitivo Analcolico / Non Alcoholic Aperitif.....	5.00 €
Aperitivo / Aperitif.....	7.50 €
Amaro & Limoncello.....	5.00 €

Vini a Bicchiere / Glass of wine

Prosecco D.O.C.	7.50 €
Vino Bianco / White Wine	7.50 €
Rosè	7.50 €
Chianti Classico	7.50 €
Chianti Classico Riserva	9.00 €
Super Tuscan	10.00 €



ELENCO ALLERGENI LIST OF ALLERGENS

- 1. Glutine cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (inclusi ibridati e derivati).** *Gluten cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized) derivatives*
- 2. Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri etc.**
Crustaceans and derivatives both marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs, etc.
- 3. Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.** *Eggs and derivatives all the products composed with eggs, even in the smallest part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies also savory, ice cream and creams and so on*
- 4. Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.**
Fish and derivatives including derivatives that is all those food products that are made up of fish, even if in small percentages
- 5. Arachidi e derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.**
Peanuts and prepared snack derivatives, creams and seasonings in which there is even small doses
- 6. Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.** *Soy and milk derivatives, tofu, spaghetti, etc.*
- 7. Latte e derivati yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.**
Milk and yoghurt derivatives, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Every product in which milk is used
- 8. Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queen Island, pistacchi.**
Nuts and nuts derived from all products including almonds, hazelnuts, common nuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios
- 9. Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.**
Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates
- 10. Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda. Mustard and derivatives can be found in sauces and condiments, especially in mustard**
- 11. Semi di sesamo e derivati oltre ai semi usati per il pane possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.**
Sesame seeds and derivatives in addition to whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flour
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta .**
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2 used as preservatives, we can find them in preserves of fish products, in pickled foods, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices.
- 13. Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.**
Lupine and derivatives now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis.
- 14. Molluschi e derivati canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.** *Mollusks and derivatives, razor clam, scallop, heart, date of the sea, snail, mussel, murex, oysters, patella, sea truffle, clam etc.*

