



*Al Girarrosto*  
RISTORANTE

*Radda in Chianti*





TRE MENU DEGUSTAZIONE PROPOSTI DALLO CHEF  
THREE TASTING MENUS CREATED BY THE CHEF

PESCE  
FISH

**Insalatina di Mazzancolle con  
Patate Prezzemolate e Chips di Violetta**  
*Prawn Salad with Parsley Potatoes  
and Purple Potato Crisps*

**Spaghettone Baccalà,  
Nduja e Taggiasche**  
*Thick Spaghetti with salt Cod,  
Nduja and Taggiasca olives*

**Julienne di Seppia in Zimino**  
*Julienne cuttlefish in Zimino sauce*

**Crème brûlée Nocciola e Caffè**  
*Hazelnut and Coffee crème Brûlée*

Acqua e coperto inclusi | *Water and Cover included*

€ 60.00 p.p.

CARNE  
MEAT

**Flan di Patate ripieno di Tuorlo con  
Fonduta di Pecorino e Guanciale Croccante**  
*Potato Flan with soft Egg yolk,  
Pecorino Fondue and Crispy Guanciale*

**Tagliatelle fatte in casa  
al Ragù Chiantigiano**  
*Homemade Tagliatelle  
with Chianti-Style Ragù*

**Costolette di maiale CBT  
laccate alla Rubra, Salsa Verde e Miele**  
*Slow-Cooked Pork Ribs Glazed  
with Rubra Sauce, Green Sauce, and Honey*

**Cheesecake al Caprino  
con salsa ai Frutti di Bosco**  
*Goat Cheese Cheesecake  
with mixed Berry sauce*

Acqua e coperto inclusi | *Water and Cover included*

€ 60.00 p.p.

VERDURE  
VEGETABLES

**Ribollita Toscana**  
*Tuscan Ribollita Soup*

**Raviolo Cacio e Pepe  
con crema ai tre Datterini**  
*Cacio e Pepe Raviolo  
with three-datterino Tomato cream*

**Cubo di Melanzana alla Parmigiana**  
*Eggplant parmigiana cube*

**Mousse di Namelaka  
con crumble e Lampone**  
*Namelaka mousse  
with crumble and Raspberry*

Acqua e coperto inclusi | *Water and Cover included*

€ 55.00 p.p.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO | RECOMMENDED PAIRING

“ALBO” COLLE BERETO  
ALIÈ FRESCOBALDI ROSÈ

ABBINAMENTO CONSIGLIATO | RECOMMENDED PAIRING

CASTELLO DI RADDA CHIANTI CLASSICO  
LE VOLTE TENUTA ORNELLAIA

ABBINAMENTO CONSIGLIATO | RECOMMENDED PAIRING

COLLE È COLLE BERETO ROSÈ  
BIANCOSESTO TUNELLA

## Gli Antipasti / Appetizers

**Flan di Patate ripieno di Tuorlo  
con Fonduta di Pecorino e Guanciale Croccante**

*Potato Flan with soft Egg yolk, Pecorino Fondue and Crispy Guanciale*

Allergeni / Allergens 3, 7

14,00 €

**Ribollita Toscana**

*Tuscan Ribollita Soup*

Allergeni / Allergens 4

14,00 €

**Insalatina di Mazzancolle con Patate Prezzemolate e Chips di Violetta**

*Prawn Salad with Parsley Potatoes and Purple Potato Crisps*

Allergeni / Allergens 2

15,00 €

**Tagliere del Chianti**

*Chianti Cold Cuts Selection*

Allergeni / Allergens 12

17,00 €

**Tagliere di Formaggi Toscani**

*Selection of Tuscan Cheeses*

Allergeni / Allergens 7

17,00 €

## I Primi / First Courses

**Tagliatelle fatte in casa al Ragù Chiantigiano**

*Homemade Tagliatelle with Chianti-Style Ragù*

Allergeni / Allergens 1, 3, 9, 12

16,00 €

**Carnaroli in Risotto ai Porcini con riduzione al Chianti e Rigatino**

*Carnaroli Risotto with Porcini mushrooms, Chianti Wine reduction and Rigatino*

Allergeni / Allergens 7, 12

18,00 €

**Raviolo Cacio e Pepe con crema ai tre Datterini**

*Cacio e Pepe Raviolo with three-datterino Tomato cream*

Allergeni / Allergens 1, 3, 7

18,00 €

**Spaghettone Baccalà, Nduja e Taggiasche**

*Thick Spaghetti with salt Cod, 'Nduja and Taggiasca olives*

Allergeni / Allergens 1, 4

17,00 €

## I Secondi / Main Course

**Morbido di Galletto CBT con salsa al Curry e Rucola**

*Slow-cooked Cockerel with Curry sauce and Rocket*

Allergeni / Allergens 7

22,00 €

**Costolette di maiale CBT laccate alla Rubra, Salsa Verde e Miele**

*Slow-Cooked Pork Ribs Glazed with Rubra Sauce, Green Sauce, and Honey*

Allergeni / Allergens 6, 9, 10, 12

23,00 €

**Bistecca "Antica Norcineria" con patate al forno**

*"Antica Norcineria" Tuscan Sirloin Steak with roasted Potatoes*

Allergeni / Allergens NO

7,20 € / hg

**La Fiorentina "Antica Norcineria" con patate al forno**

*"Antica Norcineria" T-Bone Fiorentina Steak with Roasted Potatoes*

Allergeni / Allergens NO

7,20 € / hg

**Cubo di Melanzana alla Parmigiana**

*Eggplant parmigiana cube*

Allergeni / Allergens 6

16,00 €

**Julienne di Seppia in Zimino**

*Julienne cuttlefish in Zimino sauce*

Allergeni / Allergens 4, 9

23,00 €

## I Contorni / Side Dishes

Tutti i contorni | *All side dishes* € 6

*Patate sabbiate - Herbed Potatoes*

*Spinaci saltati - Sautéed Spinach*

*Verdure miste al forno - Oven-Baked Mixed Vegetables*

*Insalata mista di stagione - Seasonal Mixed Salad*

**Coperto / Cover 3,50 €**

\*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 arrostiti, 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.*



