



Tortino di verza farcito con caprino e funghi Savoy cabbage pie filled with goat cheese and mushrooms(1-7)	€ 22,00
Battuta di tonno, avocado, pomodori e cipollotto Tuna tartare, avocado, fresh tomato and onion (3-4)	€ 24,00 
Terrina di fegatini di pollo, cipolla e frutta secca Chicken liver terrine with onions and dried fruit (1-3-7-8-10-12)	€ 23,00 
Il panino del Brigante: lingua, scamorza, salsa verde * Homemade bun, beef tongue, scamorza cheese, green sauce (1-3-6-7-9-10-11)	€ 23,00
Carpaccio di daino marinato, pinzimonio di finocchi e arancia* Fallow deer marinated carpaccio, fennel and orange pinzimonio (3-6)	€ 23,00 
Tagliere di salumi di cinta senese della Macchia del Bruciato, giardiniera e focaccia Cold cuts selection “cinta senese” variety from our breed with pickled vegetables and focaccia bread (1-5-8)	€ 28,00 
Lingune con scampi, mazzancolle e broccoli Linguine with scampi, tiger prawns and broccoli (1-2)	€ 26,00
Tortello ripieno di cacio e pepe, zucca gialla e tartufo “Cacio e pepe” stuffed tortelli , yellow pumpkin and truffle (1-3-7-12)	€ 25,00 
Risotto al colombaccio Risotto with wood pigeon (7-12)	€ 23,00 
Gnocchi al sugo di fagiano Gnocchi with pheasant ragout (1-3-7-12)	€ 23,00 
Tagliatelle fatte a mano al ragù di carne Homemade tagliatelle with meat ragout (1-3-7-12)	€ 21,00
Ravioli maremmani al sugo di cinghiale (o burro e salvia) Typical Maremma ravioli with wild boar ragout (or butter and sage) (1-3-7-12)	€ 22,00 



Frittura di calamari, gamberi, pesce bianco e verdure * Deep fried squids, shrimps, fish fillet and vegetables (1-2-4)	€ 28,00
Baccala’ alla brace con porri Grilled salt cod with leeks (4)	€ 27,00
Coniglio ripieno con funghi e bietole saltate Stuffed rabbit with mushrooms and chards (12)	€ 27,00 
Coscia d’anatra, indivia e rosti di patate Duck leg, endive and potato rosti (7-12)	€ 28,00
Costoleccio di maiale con scarola, uvetta e pinoli Pork ribs with escarole, raisins and pine nuts (6-12)	€ 27,00 

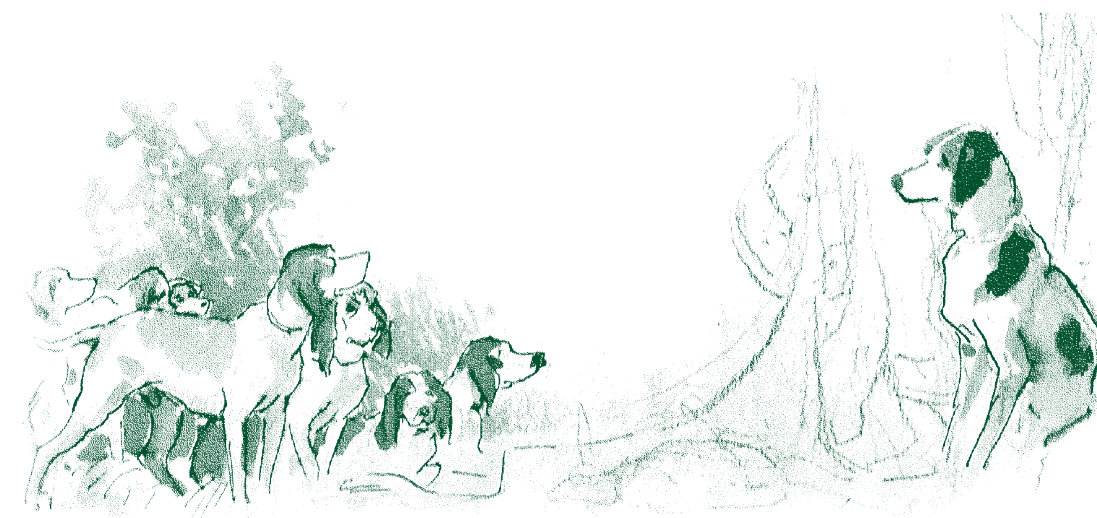
Dalla Griglia - G r i l l

Tagliata di manzo con patate Sliced beef steak with roasted potatoes	€ 28,00
Fiorentina di manzo T- Bone steak	€ 8,00/hg
Bistecca nella costola Beef rib steak	€ 8,50/hg

Le bistecche sono accompagnate da verdure di stagione
Steaks are served with seasonal vegetables side dish

Gli ingredienti di questi piatti provengono dalle nostre Fattorie 
Dishes ingredients come from our Farms

Ricette di Famiglia Antinori 
Family Antinori’s recipes



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

* Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli di allergeni e prodotti surgelati, richiedere al personale l’apposito fascicolo.

Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la Sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

* According to the reg. CE 1169/11 for information about allergen and frozen product details, please request the appropriate File to the staff. Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

