



BUN GOGH

L'ARTE
DI
DIPINGERE
IL GUSTO



Bibite

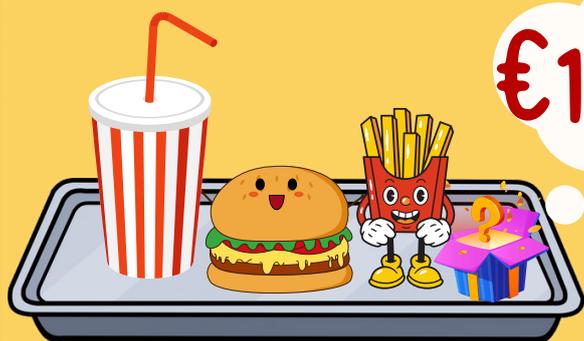
Sprite	€ 3,00
Estathè pesca	€ 3,00
Estathè limone	€ 3,00
Redbull	€ 3,00
Coca cola	€ 3,00
Coca zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Tassoni	€ 3,00
Lemon soda	€ 3,00
Chinotto	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Caffè	€ 1,50



Acqua liscia 50cl	€ 2,00
Acqua frizzante 50cl	€ 2,00
Acqua norda liscia 75cl	€ 3,00
Acqua ferrarelle maxima 75cl	€ 3,00



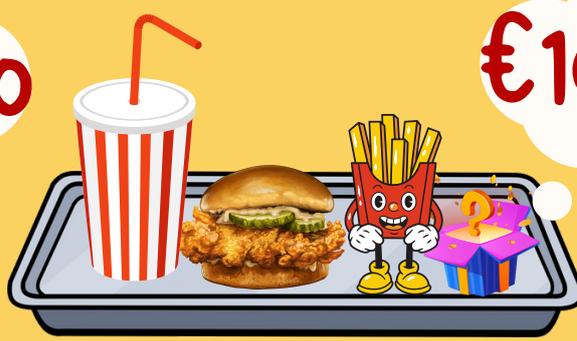
NEW MENU BIMBI



€10,00

MENU CHEESE BURGER

Panino con hamburger 100g e cheddar, patatine, bibita e mystery toy



€10,00

MENU CHICKEN BURGER

Panino con cotoletta e cheddar, patatine, bibita e mystery toy

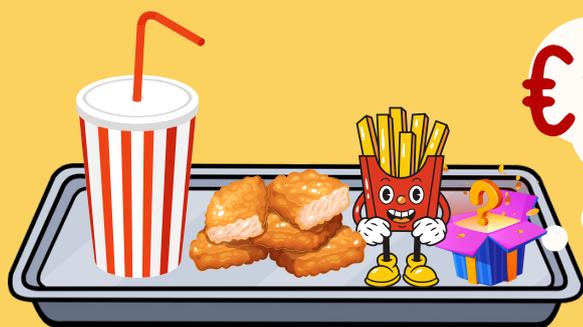


€10,00

MENU PIZZA

Pizza margherita baby, patatine, bibita e mystery toy

UN MENU TUTTO
DEDICATO AI NOSTRI
PICCOLI AMICI CON
REGALINO A SORPRESA



€10,00

MENU NUGGETS

Nuggets di pollo, patatine, bibita e mystery toy

RISERVATO AI BIMBI SOTTO I 10 ANNI
VARIAZIONI NON DIPONIBILI
COPERTO NON INCLUSO



FRITTI...

CLASSICI

Dippers <small>1,3A</small>	€ 4,00
Dippers stracciatella pesto e granella di pistacchio e cipollina croccante <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 7,00
Dippers bacon cheese <small>1,3,7A</small>	€ 6,00
Alette di pollo <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 6,00
Jalapeños poppers <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 6,00
Chilly cheese nuggets <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 6,00
Mozzarelline croccanti <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 5,00
Camembert filante <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 5,00
Fiori di zucca ripieni mozzarella e acciughe 1pz <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 2,50
NEW Nuggets di pollo <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 6,00
Anelli di cipolla <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 6,00
Polpettine della nonna su sugo di pomodoro e basilico e pioggia di grana padano <small>1,3,5,7,8,10B</small>	€ 6,00
Polpettine di mortadella con granella e pesto di pistacchio su stracciatella della Val di Chiana <small>1,3,5,7,8,10B</small>	€ 8,00
Fritto misto <small>1,3,5,7,8,10A</small>	€ 10,00

Comprende un pezzo di ogni fritto presente in questa pagina



STARTERS

Porky crock ^{1,3,7,B} € 8,00

Crocchettone guarnito con pulled pork, crema di cheddar e cipolla croccante

Crock bacon cheese ^{1,3,7,B} € 8,00

Crocchettone bacon e crema di cheddar

La storica ^{1,3,7,B} € 8,00

Frittatina di pasta e patate su burrata della Val di Chiana, pesto di basilico e crumble di tarallo partenopeo

L'amatriciana ^{1,3,7,B} € 8,00

Frittatina di pasta al pecorino, pepe e pancetta tostata, su sugo di pomodoro e pioggia di cipolla croccante, pecorino romano e bacon croccante

NEW Caesar salad ^{1,3,7,B} € 15,00

Insalatona composta da insalata lollo, maxi filetto di pollo croccantissimo a julienne, bacon croccante, petali di grana e salsa caesar

Selezione di salumi x2 € 16,00

Crudo pepato di Assisi, schiacciata calabrese, finocchiona, mortadella Bologna IGP e lardo di Patanegra

Selezione di formaggi x2 ^{1,7,B} € 16,00

Pecorino nero di pienza, formaggio ai fiori eduli, pecorino affinato al Barolo DOCG, pecorino in foglia di noce

La tartarina ^{1,7} € 14,00

Tartare di chianina, julienne di radicchio, stracciatella della Val di Chiana, pomodorini gialli semi dry, noci, crumble di tarallo partenopeo e cucuncio di Pantelleria

NEW Insalata di mare ^{2,4,14,A,B} € 15,00

Polpo, seppia gigante, gamberetti e olive verdi condita con citronette al limone



NEW

La Mozzarella

Come mai prima d'ora...

NONNELLA ^{1,3,7,B}

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, ripiena di polpettine della nonna, sugo di pomodoro e Grana Padano su letto di rucola

€ 12,00

BURGERELLA ^{7,B} € 15,00

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa racchiude un succulento burger chianino da 200g, con carpaccio di pomodoro e colata di pesto di basilico

MORTAZZELLA ^{7,B}

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, ripiena di mortadella grigliata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio su letto di rucola

€ 12,00

PORK-ELLA ^{1,3,7,B} € 15,00

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, 200g di tenerissimo pulled pork by Bun Gogh, salsa cheddar e cipolla croccante

PARMIGIANELLA ^{1,7}

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, ripiena di melanzane alla parmigiana su letto di rucola

€ 12,00

COTOLELLA ^{1,3,7,B} € 15,00

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa racchiude un maxi filetto di pollo croccantissimo, insalata lollo, carpaccio di pomodoro, bacon e anelli di cipolla pastellati

ALL'ITALIANA ⁷

Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, con prosciutto crudo pepato di Assisi

€ 12,00



Pizze

PASSIONE DI
FUOCO



L'immancabile^{17A} € 9,00

Provola fresca della Val di Chiana km0,
basilico, salsiccia e friarelli saltati

NEW La 5 formaggi¹⁷ € 9,00

Mozzarella, basilico, provola fresca
della Val di Chiana km0, gorgonzola,
Grana Padano e Fontina

NEW Amalfi¹⁷ € 8,00

Provola fresca della Val di Chiana km0,
acciuغه, basilico e zeste di limone

Vegetariana^{17B} € 9,00

Mozzarella, basilico, zucchine fritte,
peperoni e melanzane a funghetto



La Regina¹⁷ € 6,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
e olio extra vergine di oliva

Capricciosa¹⁷ € 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico,
prosciutto cotto, salame, carciofini,
funghi e olive taggiasche

NEW Il Calzone¹⁷ € 9,00

Ripieno di mozzarella, basilico,
prosciutto cotto e salame

NEW L'Amatriciana¹⁷ € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico,
pomodorini freschi, guanciale a cubetti e
all'uscita pecorino Romano e pepe
macinato



Pizze

PASSIONE DI
FUOCO



Sorrento in un morso ¹⁷ € 10,00

Provola fresca della Val di Chiana km0,
basilico, pomodorino giallo semi dry,
pesto di basilico e pancetta

Essenza toscana ^{17,B} € 10,00

Mozzarella, basilico, cavolo nero,
datterini rossi semi dry, all'uscita petali
di Pienza Nero e lardo di Patanegra

Marinara v2.0 ^{17,B} € 10,00

Salsa di pomodorino giallo, mozzarella,
basilico, acciughe, olio aromatizzato
all'aglio, olive taggiasche, all'uscita
pecorino Romano e gherigli di noce

Ua! ^{17,A,B} € 11,00

Provola fresca della Val di Chiana km0,
patate cremose, basilico, funghi porcini
trifolati, salsiccia e Grana Padano
all'uscita



NEW Primavera ¹⁷ € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella e
basilico, all'uscita crudo pepato di Assisi,
rucola, pomodorini freschi e Grana
Padano

NEW Budapest ¹⁷ € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella,
gorgonzola, salame piccante e cipolla

Il tronchetto ¹⁷ € 10,00

Tronchetto ripieno di mozzarella,
basilico e brie servito su letto di rucola e
guarnito con crudo pepato di Assisi,
pomodorini freschi e Grana Padano

La nostra Diavola ¹⁷ € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, n'duja,
schiacciata calabrese e all'uscita
stracciatella della Val di Chiana km0



Pizze

PASSIONE DI
FUOCO



Bufalina ^{1,7} € 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, all'uscita crudo pepato di Assisi, rucola, pomodorini e bocconcini di Bufala km0

Ciaccina estiva ^{1,7} € 10,00

Ciaccina condita con scarolina riccia, pomodorini freschi, olive taggiasche acciughe e bocconcini di Bufala km0

Mortazzi tua! ^{1,5,7,8} € 12,00

Mozzarella e basilico, all'uscita pesto di pistacchio, mortadella di Bologna IGP, stracciatella della Val di Chiana km0 e granella di pistacchio

NEW Tartufina ^{1,7} € 11,00

Mozzarella, basilico, crema di tartufo, funghi, salsiccia e Grana Padano



La viola fumé ^{1,7,8} € 11,00

Mozzarella, basilico, crema di radicchio, pomodorini rossi semi dry, brie, speck Alto Adige e granella di nocciola tostata

NEW Sapore diVino ^{1,7} € 12,00

Mozzarella, basilico, julienne di cipolla al Chianti e sentori della Val d'Orcia, pomodoro rosso semi dry, pancetta al pepe e all'uscita pecorino affinato al Barolo DOCG

Per le intolleranze al glutine è possibile richiedere la variante di pizza con supplemento di 1€



BURGER MENU



U.S.A. 2.0 ^{1,3,5,7,10}

TRADIZIONE ESAGERATA A STELLE E STRISCE!

Bun classico, doppio burger chianino 200g, doppio cheddar, doppio bacon croccante, anelli di cipolla croccante, cetriolini in agrodolce, carpaccio di pomodoro, insalata lollo croccante e speciale salsa burger

€ 15,00

NEW MAREMMA BONO... L'EVOLUZIONE! € 13,00 ^{1,3,5,7}

ESCLAMAZIONE INSTINTIVA CHE ARRIVA AL PRIMO MORSO IN UNA NUOVA VERSIONE!

Bun classico, burger chianino 200g, porcini trifolati, crudo pepato di Assisi, petali di pienza nero, rucola e salsa BBQ bianca e olio al tartufo

€ 14,00

NEW IL CRUDO ^{1,3,5,7,8}

LA SEMPLICITA' SA SEMPRE SODDISFARE

Bun classico, tartare di chianina, rucola, formaggio ai fiori eduli, olio al tartufo, crumble di tarallo partenopeo e datterini rossi semi-dry

HONEY ^{1,3,5,7,8,10}

LA DOLCEZZA DEL MIELE... LA GRINTA DI UN VINCENTE!

Bun classico, burger chianino 200g, pomodorino giallo semi dry, pecorino in foglia di noce, crudo pepato di Assisi, julienne di radicchio, gherigli di noce e salsa senapata al miele.

€ 13,00

NEW CHEESEBURGER ^{1,3,7}

IL PADRE FONDATORE DI TUTTI I PANINI

Bun classico, burger chianino 200g, cheddar, bacon croccante, carpaccio di pomodoro e insalata lollo croccante

€ 12,00

NEW IL RUSTICANO ^{1,3,5,7,10}

SPIRITO CAMPAGNOLO, SCHIETTO E POTENTE

Bun classico, burger chianino 200g, lardo di Patanegra, julienne di radicchio, datterini rossi semi dry, petali di pienza nero, noci e salsa ai pepi

€ 13,00

SOLD OUT! ^{1,3,5,7,8,10}

€ 14,00

IL CONQUISTATORE DEL FOOD PORN

Bun classico, burger chianino 200g, mortadella Bologna GP alla griglia, burrata della val di chiana km0, pesto di pistacchio e granella di pistacchio

SMOKEY BBQ ^{1,3,5,7,8}

€ 13,00

SWEET&PEPPER

Bun classico, burger chianino 200g, peperoni, cipolla croccante, bacon croccante, provola affumicata della Val di Chiana, nocciole tostate e salsa BBQ Tennessee al whiskey

NEW LA PUNTA D'ITALIA ^{1,3,7}

€ 13,00

ISPIRAZIONE CALABRA ...DA OGGI CHIANINA

Bun classico, burger chianino 200g, caciocavallo affumicato grigliato, schiacciata calabrese, peperoni, n'duja calabra e lollo croccante

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE

BURGER SPECIAL



NON SOLO FUMO... ^{1,3,5,7,8,B}

POCO FUMO E TUTTO ARROSTO!

Bun 7 cereali, 200g di tenerissimo pulled pork by Bun Gogh, burrata della Val di Chiana km0, julienne di cappuccetto viola piccante e granella di nocciola tostata

€ 14,00



TOSCANELLO ^{1,3,7,B}

€ 14,00

IL TERRITORIO CHE FA DA PADRONE IN UN PANINO

Bun 7 cereali, succulenti costine di cinta senese disossate marinate alla birra in CBT, julienne di cipolla al Chianti e sentori della Val d' Orcia, pecorino affinato al Barolo DOCG

PENNUOTO INCANTATO ^{1,3,7,B}

€ 14,00

POLVERE DI PANE... CARNI PIUMATE... GOCCE DI FUMO BIANCO... ARIA DI FATTORIA E VOILA, L' INCANTESIMO È SERVITO!

Doppio maxi filetto di pollo croccante sostituisce il classico Bun, bacon croccante, anelli di cipolla fritti, cheddar, carpaccio di pomodoro, lollo croccante e la nostra speciale BBQ bianca



MARCELLINO... ^{1,3,5,7,8,A}

€ 15,00

OPS ... NO! AGRINELLO PANE E VINO!

Bun 7 cereali, burger di agnello 200g, cicoria saltata, julienne di cipolla al Chianti e sentori della Val d' Orcia, pecorino affinato al Barolo DOCG, mayo al Chianti by Bun Gogh e crumble di tarallo partenopeo

BUFFALO BURGER CAPRI ^{1,3,7,8}

€ 14,00

UN AMORE A PRIMA VISTA!

Bun classico, mozzarella della Val di Chiana km0, burger chianino 200g, crudo pepato di Assisi, carpaccio di pomodoro, rucola e pesto di basilico.



OKTOPUS PURPLE KING ^{1,3,4,5,6,7,8,A}

€ 15,00

FORTE, SELVAGGIO, DECISO... IL RE DEGLI ABISSI!

Bun 7 cereali, tentacoli di polpo grigliato, julienne di radicchio, datterini rossi semi-dry, formaggio ai fiori eduli, semi di zucca e delicatissima maionese mirtilli e pepe rosa by Bun Gogh



BURGER CHIANTINO 200G

€ 10,00

Su richiesta è possibile sostituire il classico hamburger o qualsiasi altro tipo di carne utilizzata con un hamburger

vegan.

Per le intolleranze al glutine è possibile richiedere la variante di panino con supplemento di 1€

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE



BRACERIA

INCONFONDIBILE CARATTERE DELLA COTTURA A LEGNA



I NOSTRI DRY AGE SONO SELEZIONI DI RAZZA **CARIMA SUPERIOR** O **MAZURA SUBLIME** SECONDO DISPONIBILITÀ. MAREZZATURA E FROLLATURA DI ALTO LIVELLO GARANTITE

COSTATA DRY AGE*	€ 6,00/etto
FIorentina DRY AGE*	€ 7,00/etto
TAGLIATA DI SCOTTONA AL ROSMARINO	€ 17,00
PANCETTA	€ 9,00
SALSICCE	€ 9,00
COSTINE AGNELLO ^A	€ 16,00
BISTECCA DI COPPA	€ 12,00
GRIGLIATA MISTA	€ 18,00
IL GALLETTO CBT ^{10,B}	€ 16,00
RIBS ALLA BIRRA IN CBT ^{1,10,B}	€ 16,00

ALL YOU CAN M-EAT ESCLUSIVO BRACERIA

*ESCLUSO DALLA FORMULA



CONTORNI

PATATINE FRITTE ^{1,3,A}	€ 4,00
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1,3,7}	€ 4,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00
CICORIA RIPASSATA ^A	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00
PATATA AL CARTOCCIO	€ 4,00

REGOLE ALL YOU CAN EAT

**LA NOSTRA FORMULA CONSENTE 2 OPZIONI:
PUOI SCEGLIERE DI AFFIDARTI A NOI E
INIZIAMO A GRIGLIARE UN PO' DI TUTTO,
COMPRESSE EVENTUALI NOVITÀ DEL GIORNO
FINCHÉ NON DICI BASTA, OPPURE PUOI
SCEGLIERE DI ORDINARE QUELLO CHE
PREFERISCI DAL MENÙ BRACERIA.
RICORDIAMO CHE PER EVITARE INUTILI
SPRECHI È CONSIGLIATO FARE POCCHI
ORDINI ALLA VOLTA E GLI ORDINI CHE NON
VENGONO CONSUMATI SONO CALCOLATI A
PARTE.**

Vini Rossi

Bottiglie

Primitivo IGT Cantina Duca di Saragnano Primitivo 100%	€ 18.00
Chianti DOCG Cantina Barbanera Blend di uve rosse del territorio	€ 19.00
Montefalco Rosso Riserva DOC Cantine Adanti Sangiovese 80%, Sagrantino 20%	€ 37.00
Nobile di Montepulciano DOCG Bindella Tenuta Vallocaia Sangiovese 85%, Canaiolo 15%, Colorino e Mammolo	€ 43.00
Chianti Classico Riserva DOCG Castello D'Albola Sangiovese 95%, Canaiolo 5%	€ 57.00
Brunello di Montalcino DOCG Cantina Mastrojanni Sangiovese 100%	€ 120.00

Calici

Calice rosso Vecchia Cantina Montepulciano	€ 5.00
Quartino rosso Vecchia Cantina Montepulciano	€ 6.00
Mezzo litro rosso Vecchia Cantina Montepulciano	€ 8.00
Litro rosso Vecchia Cantina Montepulciano	€ 12.00



Vini Bianchi e Bollicine

Bottiglie

Falanghina del Sannio DOP Cantina Janare Falanghina 100%	€ 16.00
Gewurtztraminer DOP Tenuta Tűzkő a Bátaapáti Ungheria Cantina Antinori Gewurtztraminer 100%	€ 18.00
Gemella Igt Bindella Tenuta Vallocaia Sauvignon blanc 100%	€ 32.00
Rjgialla Tenuta Tunella Ribolla Gialla 100%	€ 32.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 25.00

Calici

Calice di bianco Vecchia Cantina Montepulciano	€ 5,00
Quartino di bianco Vecchia Cantina Montepulciano	€ 6.00
Mezzo litro di bianco Vecchia Cantina Montepulciano	€ 8.00
Litro di bianco Vecchia cantina Montepulciano	€ 12.00
Calice di prosecco	€ 5,00



Dessert



TARTUFO AL CIOCCOLATO	€ 5,00
TIRAMISÙ AL CAFFÈ BORGHETTI ^{1,3,7,8}	€ 5,00
PANNA COTTA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO ⁷	€ 5,00
BICCHIERINO OREO AL CARAMELLO SALATO ^{1,3,7}	€ 5,00
MOUSSE AL NERO DI MODICA ⁵	€ 5,00
CUORE CALDO FONDENTE ^{1,3,7}	€ 5,00
CANNOLO SICILIANO CON CREMA DI BUFALA ^{1,3,7}	€ 5,00



Amari e distillati



Jefferson	€ 5,00
Unicum	€ 3,50
Montenegro	€ 3,50
Averna	€ 3,50
Fernet branca	€ 3,50
Amaro del capo	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,50
Sambuca Molinari	€ 3,50
Caffè borghetti	€ 3,50
Limoncello	€ 3,00
Stock 84	€ 3,00
Vecchia romagna	€ 3,00
Tequila Olmeca	€ 3,00
Whisky Bowmore	€ 6,00
Assenzio Xenta Absenta	€ 5,00
Grand Marnier	€ 4,00
Rum Havana Club 7 anni	€ 5,00
Grappa 903 Barrique	€ 4,00
Grappa 18 Lune riserva Whisky	€ 5,00
Grappa Marzadro Anfora	€ 4,00

ELENCO ALLERGENI

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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

A - prodotto surgelato

B - prodotto fresco all'origine, poi lavorato e abbattuto da noi esplicitamente per garantire al cliente qualità e sicurezza