



ALLA GRIGLIA

R E S T A U R A N T

We love Tuscany





ANTIPASTI

Appetizers

Degustazione di Tartare di Manzo battuta al coltello con cipolla caramellata, senape e capperi **€ 16**
Tasting of knife-cut beef tartare with caramelized onion, mustard and capers

Carpaccio di carne salada marinata 20 giorni con insalatina di carciofi e scaglie di Grana **€ 20**
Carpaccio of salted meat marinated for 20 days with Artichoke salad and Grana cheese flakes

Tonno del Chianti con crostone di pane e fagioli **€ 18**
Chianti tuna, pork loin, with bread crouton and beans

Tagliere misto di salumi Toscani, formaggi, crostini Toscani e sottoli **€ 18**
Platter of Tuscan cold cuts, cheeses, chicken liver pate crostini and vegetables in oil

Crostini con paté di fegatini di pollo “alla Toscana” **€ 8**
Traditional Tuscan-style toasted bread with chicken liver pâté

Prosciutto Toscano con burrata di Gioia del Colle e pomodorini **€ 15**
Tuscan ham with “burrata” cheese and tomatoes

Selezione mista di formaggi Toscani **€ 20**
Selection of mixed Tuscan Cheeses

Acciughe di Armatore di Cetara con burro e pane tostato **€ 20**
“Armatore di Cetara” anchovies with butter and toasted bread



PRIMI PIATTI

First Courses

La classica Ribollita toscana **€ 14**

Typical tuscan soup with vegetables, beans and bread

Lasagna al forno **€ 15**

Baked lasagna

Taglierini al pistacchio di Bronte, pancetta e cipolla **€ 17**

Taglierini pasta with bacon, onions and pistachios

Ravioli con ripieno di burrata con crema di radicchio trevigiano, pomodori secchi, noci e miele **€ 17**

Burrata filled ravioli with Treviso red chicory cream, dried tomatoes, walnuts and honey

Maccheroncetti al torchio con ragù bianco e funghi porcini* **€ 18**

“Maccheroncetti al torchio” with white beef ragout and porcini mushrooms

Pappardelle al Cinghiale **€ 17**

Pappardelle with wild boar

Pici Senesi al coniglio **€ 17**

Pici (Tuscan style pasta) with rabbit ragout

Taglierini al tartufo fresco **€ 22**

Taglierini pasta with fresh truffle

Pici Senesi cacio e pepe con tartare di gamberi* **€ 19**

Pici (Tuscan style pasta) with cheese and pepper with prawn tartare*

Taglierini con acciughe di Armatore di Cetara e crumbles di pane aromatizzato **€ 18**

Taglierini with Armatore di Cetara anchovies and flavored bread crumbles

Spaghetti ai Pomodori gialli con burrata e basilico **€ 16**

Spaghetti with yellow tomatoes, burrata cheese and basil

Risotto con cavolo nero e Gorgonzola **€ 17**

Risotto with black cabbage and Gorgonzola cheese

* In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. / In the absence of fresh product, some products may be frozen.



La NOSTRA SELEZIONE di BISTECCHE alla FIORENTINA OUR SELECTION of FIORENTINA STEAKS



Razza Chianina (Italia)

La Chianina è una delle più antiche e pregiate razze bovine italiane, originaria della Val di Chiana, in Toscana. La sua carne è magra, saporita e con una tessitura fine, caratteristiche che la rendono ideale per tagli come la bistecca alla Fiorentina.

The Chianina is one of the oldest and most prized Italian cattle breeds, originating from the Val di Chiana in Tuscany. Its meat is lean, flavorful, and finely textured, qualities that make it ideal for cuts like the Bistecca alla Fiorentina.

Fiorentina di Chianina (min 2 persone) al kg **€ 86**
*The famous “T-bone-steak” of Chianina breed
(min 2 persons, price per kg)*

Taglio minimo 1,5 kg di bistecca - consigliato per 2 persone
Minimum cut 1,5 kg of steak (52.9 ounces) - recommended for 2 people



Razza Limousine (Italia)

La carne Limousine è apprezzata per essere molto magra, con una grana fine e un sapore delicato ma caratteristico. È particolarmente tenera e adatta a diversi tipi di cottura, dalla griglia agli arrosti.

Limousin beef is highly valued for being very lean, with a fine grain and a delicate yet distinctive flavor. It's particularly tender and suitable for various cooking methods, from grilling to roasting..

Fiorentina di Limousine (min 2 persone) al kg **€ 66**
Limousine breed “T-bone steak” (min 2 persons, price per kg)

Taglio minimo 1,5 kg di bistecca - consigliato per 2 persone
Minimum cut 1,5 kg of steak (52.9 ounces) - recommended for 2 people

Bistecca nella costola - 500/600 g. (per 1 persona) **€ 36**
Limousine breed Ribeye beef steak (for 1 persons)



Razza Black Angus (Spagna)



La carne di Black Angus Iberico è una variante del celebre Black Angus irlandese. Si distingue per un'ottima marezatura, ovvero una buona infiltrazione di grasso intramuscolare. Ciò conferisce alla carne un sapore intenso e succoso, con note aromatiche che possono richiamare il burro. È particolarmente tenera ed elegante al palato.

Iberian Black Angus beef is distinguished by its excellent marbling, which means a good infiltration of intramuscular fat. This gives the meat an intense and juicy flavor, with aromatic notes that can resemble butter. It is particularly tender and elegant on the palate.

Fiorentina di Black Angus (min 2 persone) al kg **€ 90**
Black Angus breed “T-bone steak” (min 2 persons, price per kg)

Taglio minino 1,5 kg di bistecca - consigliato per 2 persone
Minimum cut 1,5 kg of steak (52.9 ounces) - recommended for 2 people

Razza Frisona (Danimarca)



La carne di razza Frisona, proveniente dalla Danimarca è apprezzata per il suo sapore gradevole e per la giusta proporzione tra grasso intramuscolare e magro con un colore rosso chiaro.

The meat of the Friesian breed, originating from Denmark, is appreciated for its pleasant flavour and the right proportion of intramuscular fat and lean meat with a light red colour.

Fiorentina di Frisona (min 2 persone) al kg **€ 59**
Frisona breed “T-bone steak” (min 2 persons, price per kg)

Taglio minino 1,5 kg di bistecca - consigliato per 2 persone
Minimum cut 1,5 kg of steak (52.9 ounces) - recommended for 2 people

Bistecca nella costola - 500/600 g. (per 1 persona) **€ 30**
Frisona breed Ribeye beef steak (for 1 persons)



DALLA NOSTRA GRIGLIA

Second course by The Grill

Tagliata di Manzo ai funghi porcini* € 28

*Thick-sliced Beef steak with mushrooms**

Filetto di Manzo € 30

Beef fillet

Filetto di Manzo con funghi porcini* € 32

*Beef fillet with mushrooms**

Filetto di Manzo al tartufo fresco € 35

Beef fillet with fresh truffle

Tagliata di Pollo con rucola e pistacchio € 20

Thick-sliced chicken with rugola salad and pistachios

SECONDI PIATTI

Main courses

Cinghiale in umido € 20

Stewed wild boar

Polpo alla griglia con crema di patate € 27

Grilled octopus with potato cream

Tartare di Manzo battuta al coltello

con burrata e tartufo fresco € 27

knife-cut beef tartare with burrata cheese and fresh truffle

Filetto di suino con cipolla caramellata,

estratto di aceto balsamico e pancetta € 26

Pork fillet with caramelized onion, balsamic glaze, and bacon

CONTORNI

Side dishes

Patate arrosto € 7

Roast Potatoes

Fagioli all'olio € 7

White beans in extra virgin oil

Funghi Porcini trifolati* € 8

Mushrooms with garlic
and olive oil*

Spinaci* al burro € 7

Spinach with butter*

Insalata mista di stagione € 7

Mixed salad

Insalatina di carciofi e scaglie di

Grana € 8

Artichoke salad and Grana cheese flakes

* In assenza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. / In the absence of fresh product, some products may be frozen.



Griglia Master

Tasting recommended by the chef

IL MENÙ TOSCANO

Affettati misti Toscani con i crostini

Mixed cold Tuscan cuts and bread with chicken liver pâté

Bistecca Parte Costola (500 gr) con patate al forno

*Typical tuscan grilled meat "Bistecca alla Fiorentina" (500 gr)
with baked potatoes*

Dolce a scelta dal carrello

Cake choice from cart

1 Acqua minerale per 2 persone

Mineral water

€ 42[#]

PREZZO PER PERSONA (ORDINE MIN PER 2 PERSONE)

PRICE PER PERSON (ORDER MIN FOR 2 PERSONS)

IL MENÙ BISTECCA

Bistecca parte costola (400 gr)

con insalata o patate arrosto o fagioli bianchi

Grilled beef rib chops with salad or roasted potatoes or white beans

€ 24[#]

A PERSONA / PER PERSON

Non cumulabile con sconti e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

Coperto / Cover Charge **€ 3**

In alcuni alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti alcuni allergeni, pertanto se hai un'allergia alimentare o un'intolleranza alimentare chiedi informazioni al nostro staff sull'eventuale presenza di allergeni. (Regolamento UE 1160/2011). Gli allergeni sono alimenti nocivi solo per le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare. In mancanza di prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Some foods on our menu may contain some allergens, so if you have a food allergy or food intolerance, ask our staff for information on the possible presence of allergens. (EU Regulation 1160/2011). Allergens are harmful foods only for people who have a food allergy or food intolerance.

