

RISTORANTE CINTO



MENU

ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta al Pomodoro ¹	7
<i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil</i>	
I Classici Crostini Toscani al Fegatino ^{1,4,9}	8
<i>Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver</i>	
Flan di Zucchine con Fonduta di Pecorino e Chips di Pane ^{1,3,7}	11
<i>Zucchini Flan with Pecorino Cheese Fondue and Bread Chips</i>	
Caprese di Bufala ⁷	12
<i>Buffalo Mozzarella, Caprese</i>	
Crostini Misti (Pomodoro, Fegatino, Funghi Porcini) ^{1,4,9}	11
<i>Mixed Crostini with Tomatoes, Chicken Liver, Porcini Mushrooms</i>	
Burrata, Pere, Noci e Miele ^{7,8}	14,5
<i>Burrata Cheese with Pears, Walnuts and Honey</i>	
Carpaccio di Salmone Marinato, Tzatziki e Cipolle di Tropea ^{4,7}	16
<i>Marinated Salmon Carpaccio with Tzatziki Sauce and Tropea Onions</i>	
Tartare di Manzo con Burrata e Pomodori Secchi ⁷	18
<i>Beef Tartare with Burrata Cheese and Dried Tomatoes</i>	
Gran Vassoio Cinto (per 2 persone) ^{1,7}	24
La Nostra Selezione di Salumi, Pecorini Misti con Senapata di Pere, Bruschetta e Crostini al Fegatino	
<i>Our Selection of Tuscan Ham, Mixed Pecorino Cheeses with Pear Mustard, Bruschetta and Crostini with Chicken Liver (for 2 people)</i>	

TARTUFO

TRUFFLE



Carpaccio di Chianina con Scaglie di Parmigiano e Tartufo Fresco ⁷	25
<i>Chianina Carpaccio with Parmesan Flakes and Fresh Truffle</i>	
Burrata al Tartufo Fresco ⁷	17,5
<i>Burrata Cheese with Fresh Truffle</i>	
Tortelli Fatti a Mano Ripieni di Cacio e Pepe con Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco ^{1,7}	21,5
<i>Handmade Cacio e Pepe Tortelli with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	
Filetto al Tartufo Fresco ⁷	35
<i>Fillet Mignon with Fresh Truffle</i>	
Tagliata di Manzo con Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco ⁷	30
<i>Sirloin Steak with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	



PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA HOMEMADE FRESH PASTA

Pappa al Pomodoro ¹ <i>Typical Tuscan Vegetables Bread Soup</i>	9
Spaghetti al Pomodoro, Basilico e Colatura di Burrata ^{1,7} <i>Spaghetti with Tomatoes, Basil and Burrata Cheese</i>	11
Pici alla Carbonara con Guanciale ^{1,3,7} <i>Pici Carbonara with Guanciale</i>	14,5
Spaghetti alle Vongole con Profumo di Basilico e Pomodorini ^{13,14} <i>Spaghetti with Clams and the Scent of Basil and Cherry Tomatoes</i>	17
Pici al Cinghiale alla Maremmana ^{1,9} <i>Pici with Maremma Wild Boar</i>	15
Risotto con Salsiccia Toscana e Porri ⁷ <i>Risotto with Tuscan Sausage and Leeks</i>	13,5
Lasagna della Nonna ^{1,3,7} <i>Traditional Homemade Lasagna</i>	13,5
Tortelli Mugellani al Ragù di Chianina ^{1,7} <i>Mugello-style Tortelli with Potato Filling and Chianina Beef Ragù</i>	17
Ravioli alle Pere e Pecorino di Fossa ^{1,7} <i>Pear Ravioli with Pecorino Fondue</i>	19
Tortelli Fatti a Mano Ripieni di Cacio e Pepe con Pesto e Pomodori Secchi ^{1,7,8} <i>Fresh Homemade Cacio e Pepe Tortelli, Pesto and Dried Tomatoes</i>	17,5

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Scaloppine di Pollo al Limone ^{1,7}

Chicken Breast with Lemon Sauce

16

Hamburger di Chianina ^{1,7}

**con Pecorino Toscano, Pomodoro,
Insalata, Maionese Fatta in Casa e Patate**

*Chianina Beef Burger with Tuscan Pecorino, Tomato,
Lettuce, Homemade Mayonnaise and Potatoes*

17,5

Melanzana alla Parmigiana ^{1,7}

Eggplant Parmesan

15

Filetto di Salmone ^{4,7}

con Purea di Patate e Tzatziki

Salmon Fillet with Tzatziki Sauce and Mashed Potatoes

22

Ossobuco ⁹
alla Fiorentina
con Purea di Patate

*Marrow Bone
with Tuscan Sauce
and Mashed Potatoes*

24



TAGLIATA DI MANZO

SIRLOIN STEAK

Rucola e Grana ⁷

Sirloin Beef with Rocket Salad and Parmesan

22

Funghi Porcini

Porcini Mushrooms

28

CONTORNI

SIDE DISH

**Insalata Pomodorini
e Rucola**

*Rocket Salad
and Fresh Cherry Tomato*

7

Verdura alla Griglia

Mixed Grilled Vegetables

7

Spinaci Saltati

*Sautéed Spinach
with Olive Oil and Garlic*

6

Fagioli Cannellini Toscani

Cannellini Beans with Olive Oil

6

Patate al Forno

Roasted Potatoes

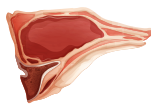
6

BISTECCA ALLA FIORENTINA

28 GIORNI DI FROLLATURA-DRY AGED



BISTECCA ALLA FIORENTINA



COSTATA



CONTROFILETTO



FILETTO

Bistecca alla Fiorentina Scottona

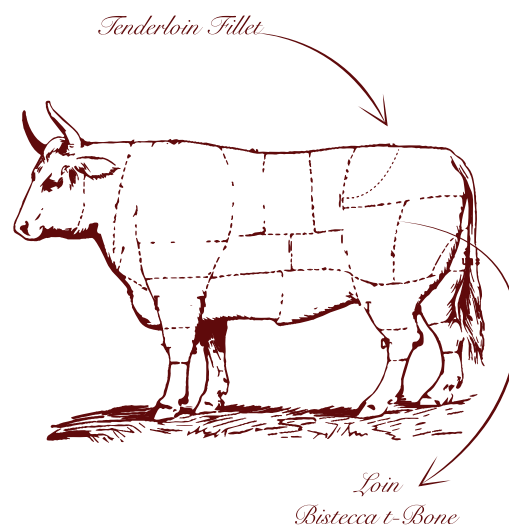
Grilled Florentine T-bone Steak

60€/kg

Bistecca alla Fiorentina Scottona Chianina

Chianina Grilled Florentine T-bone Steak

75€/kg



Bistecca alla Fiorentina Black Angus

Grilled Florentine T-bone Steak Black Angus

85€/kg



FILETTO DI SCOTTONA

Specialità

Filetto di Chianina alla Griglia

Grilled Chianina Beef Fillet

28

Filetto di Chianina al Pepe Verde ⁷

Chianina Beef Fillet with Green Pepper Sauce

30



Menù Bistecca x2

Steak Menu for 2

75€

Antipasto Misto Toscano ^{1,7}

Mixed Tuscan Appetizer

Bistecca alla Fiorentina 1000/1100 gr

Grilled Florentine Steak 1000/1100gr

Patate al Forno

Roasted Potatoes

Tiramisù ^{1,3,7}

1 Bottiglia d'Acqua

One Bottle of Water

INSALATONE

SALADS

INSALATA DI CHEF GABRI ^{7,8}

14

**Insalata, Pollo, Noci, Grana Padano, Pomodori Secchi
e Salsa Fatta in Casa con Maionese alla Paprika, Aglio e Basilico**

*Salad, Chicken, Walnuts, Grana Padano Cheese, Dried Tomatoes, and Homemade
Sauce with Paprika Mayonnaise, Garlic and Basil*

GRECA ⁷

14

Insalata, Pomodori, Cipolla, Olive, Feta Greca e Origano

Salad, Tomatoes, Onion, Olives, Greek Feta Cheese and Oregano

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk and derived products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Clams

*prodotto surgelato / abbattuto - *frozen / blast chilled product

COCKTAILS

CLASSICI

Aperol Spritz	6
Campari, Hugo, Limoncello, Spritz	8
Negroni	10
Americano	10
Gin / Tonic - Lemon	10
Rum & Cola	10
Vodka / Tonic - Lemon	10

LIQUORI

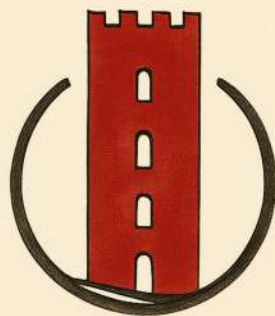
Amaro del Capo	4
Montenegro	4
Limoncello	4
Grappa Bianca	5
Grappa Barrique	7
Sambuca	4

VINI DA DESSERT *a bicchiere*

Moscato D'Asti	8	Vin Santo FRESCOBALDI	8
----------------	---	-----------------------	---

BEVANDE

Acqua Panna / San Pellegrino	4
Caffè	2,5
Cappuccino / Caffè Americano	3,5
Bibite <i>Soft Drinks</i>	4
Liquori Nazionali	5
Liquori Esteri	5/8
Liquori Riserva	9/14
Birra in Bottiglia <i>Bottled Beer</i>	7



RISTORANTE CINTO

