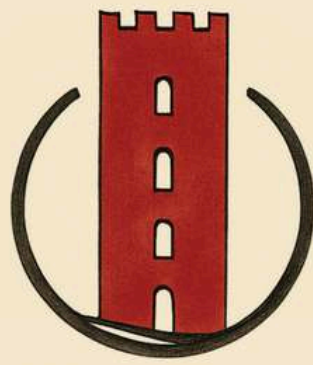




RISTORANTE CINTO



메뉴



RISTORANTE CINTO

선물들의 탑, 중세 피렌체의 중심에서



피렌체 역사 중심지, 보르고 델리 알비치, 비아 마테오 팔미에리, 그리고 산 피에르 마조레 지역 사이에 위치한 리스토란테 친토는 12세기경에 지어진 중세 탑 건물인 토레 데이 도나티 내부에 자리하고 있으며, 고대 도시에서 가장 매혹적인 장소 중 하나입니다.

중세 피렌체에서 가장 강력하고 영향력 있는 가문 중 하나였던 도나티 가문에 속했던 이 탑은, 도시 곳곳에 귀족들의 탑이 위신, 방어, 권력의 상징으로 자리 잡고 있던 시대의 산물입니다.

도나티 가문은 동맹, 경쟁, 그리고 급격한 변화로 점철된 피렌체의 정치 생활과 사회 생활의 주역이었다.

단테 알리기에리와의 연관성은 이곳을 더욱 의미 있는 장소로 만들어줍니다.

사실 시인의 아내인 젤마 도나티는 같은 가문 출신이었다.

이 탑은 도시의 역사뿐 아니라 단테 시대 피렌체의 인간적이고 상징적인 세계와도 연결되어 있습니다. 따라서 이곳에 들어서는 것은 기념물과 걸작뿐 아니라 수 세기를 거쳐 이어져 온 가족, 추억, 그리고 삶으로 이루어진, 피렌체의 더욱 진정성 있고 친밀한 면모를 접하는 것을 의미합니다.

이 건물의 가장 인상적인 특징 중 하나는 이른바 "죽음의 문"이라고 불리는 좁은 통로입니다. 고대 관습에 따르면 이 통로를 통해 시신이 내보내졌고, 산 사람들은 정문으로 통했습니다. 이 세부적인 특징은 오늘날까지도 중세 건축의 구체적이고 의례적인 힘과 각 공간이 일상생활에서 지녔던 상징적 가치를 보여줍니다.

2016년부터 이 공간은 토스카나 요리에 대한 열정, 진정한 친목, 그리고 지역 특산물을 바탕으로 탄생한 레스토랑 Cinto를 통해 새로운 생명을 얻었습니다.

오늘날, 8세기 이상의 역사를 간직한 공간에서, 친토는 맛과 환대, 그리고 식사와 즐거움을 통해 피렌체의 이야기를 계속해서 들려주고 있습니다.



이곳에서 식사를 한다는 것은
실화 속으로 들어가는 것과
같습니다.
단순히 식당만의 문제가 아니라,
도시 전체의 문제입니다.

피렌체식 티본 스테이크



플로렌틴 스테이크



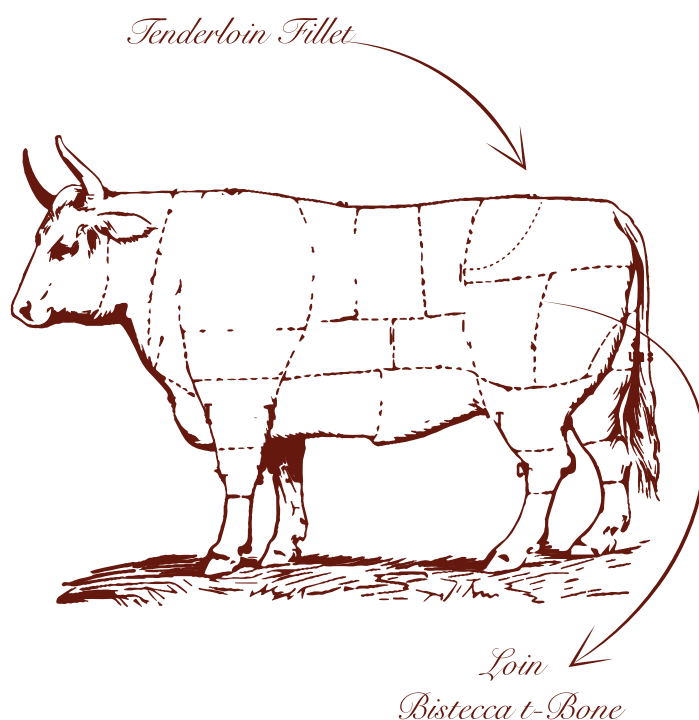
늑골



등심



실



플로렌틴 스키톨나 스테이크
(최소 1.3/1.4kg)

65€/Kg

Grilled Florentine T-bone Steak (min 1.3/1.4 Kg)

피오렌티나 스테이크 스키톨나 치아니나
(최소 1.3/1.4kg)

75€/Kg

Chianina Grilled Florentine T-bone Steak
(min 1.3/1.4 Kg)

셰프의 선택

120€/Kg

Chef's Selection

와규 A5

38€/Hg

생트러플 추가 €6 (생트러플 추가 요금)

전채 요리

토마토를 곁들인 브루스케타 ¹ <i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil</i>	7
간을 곁들인 클래식 토스카나 크루통 ^{1,4,9} <i>Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver</i>	8
파르메산 치즈를 곁들인 밀레프유 ^{7,15} <i>Eggplant Parmigiana Mille-Feuille</i>	15
부라타, 배, 호두와 꿀 ^{7,8} <i>Burrata Cheese with Pears, Walnuts and Honey</i>	15.5
소고기 타르타르와 염소 및 부추 ⁷ <i>Beef Tartare with Goat Cheese and Chives</i>	22
사과, 아보카도, 민트를 곁들인 연어 타르타르 ¹⁵ <i>Salmon Tartare with Apple, Avocado and Mint</i>	20
대형 벨트 트레이 (2인용) ^{1,7} 저희의 쿨드컷, 배 머스타드와 혼합 페코리노, 브루스케타 및 간 크루통 <i>Our Selection of Tuscan Ham, Mixed Pecorino Cheeses with Pear Mustard, Bruschetta and Crostini with Chicken Liver (for 2 people)</i>	26.5

트러플



치아니나 카르파치오와 페코리노 풍두, 신선한 트러플 ⁷ <i>Chianina Carpaccio with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	25
신선한 트러플 부라타와 호박, 레몬 ⁷ <i>Burrata Cheese with Fresh Truffle, Zucchini and Lemon</i>	17.5
수제 토르텔리 치즈 속을 채운 ^{1,7} 그리고 페퍼와 페코리노, 신선한 트러플 풍두 <i>Handmade Cacio e Pepe Tortelli with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	21.5
신선한 트러플 필레 ⁷ <i>Fillet Mignon with Fresh Truffle</i>	35
페코리노 풍두와 신선한 트러플을 곁들인 소고기 등심 ⁷ <i>Beef Sirloin with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	30
부라타와 라임 제스트, 신선한 트러플을 곁들인 비프 타르타르 ⁷ <i>Beef Tartare with Burrata Cheese, Lime Zest and Fresh Truffle</i>	26

생트러플 추가 €6 (생트러플 추가 요금)



첫 번째 요리

토마토 죽¹

Typical Tuscan Tomato and Bread Soup

10

샴은¹

Traditional Tuscan Vegetable and Bread Soup

13

토마토와 바질, 부라타 소스를 곁들인 스파게티

Spaghetti with Tomatoes, Basil and Burrata Cheese

1,7

12

관찰레를 곁들인 피치 까르보나라^{1,3,7}

Pici Carbonara with Guanciale

14,5

조개, 라임 제스트, 보타르가를 곁들인 스파게티^{13,14,15}

Spaghetti with Clams, Lime Zest and Bottarga

18,5

렘마식 멧돼지 라구를 곁들인 피치^{1,9}

Pici with Maremma Wild Boar

15

관찰레 크럼블을 곁들인 사프란 리소토⁷

Saffron Risotto with Guanciale Crumble

18,5

할머니식 라자냐^{1,3,7}

Traditional Homemade Lasagna

15

키아니나 소고기 라구를 곁들인 무젤로식 토르텔리

Mugello-style Tortelli with Potato Filling and Chianina Beef Ragù

17

배와 페코리노 디 포사 치즈를 넣은 라비올리^{1,7}

Pear Ravioli with Pecorino Fondue

19

오리 라구와 바삭한 스펙 햄을 곁들인 뇨키^{1,3,7}

Gnocchi with Duck Ragù and Crispy Speck

16,5

신선한 트러플 추가 6€

메인 요리

레몬 소스를 곁들인 치킨 스칼로피네 ^{1,7}

Chicken Breast with Lemon Sauce

16

루콜라, 페코리노와 트러플 크림을 곁들인 토스 ^{1,7}
카나 버거

Tuscan Burger with Arugula, Pecorino and Truffle Cream

17,5

올리브, 방울토마토와 감자를 곁들인 오븐구이 ¹⁵
연어 필레

Oven-Baked Salmon Fillet with Olives, Cherry Tomatoes and Potatoes

22

임프루네타식 페포소 ¹⁵

Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta

18

루콜라와 그라나 치즈를 곁들인 소고기 ⁷
채끝등심

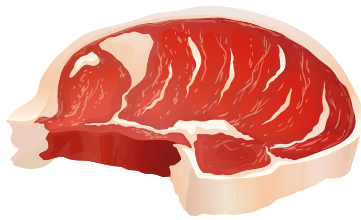
Beef Sirloin with Arugula and Parmesan

22

피렌체식 오소부코 ⁹

Marrow Bone with Tuscan Sauce

24



FILETTO DI SCOTTONA

Specialita'

그릴 키아니나 소고기 안심

Grilled Chianina Beef Fillet

28

그린 페퍼 소스를 곁들인 키아니나 소고기 안심 ⁷

Chianina Beef Fillet with Green Pepper Sauce

32

키안티 와인 소스를 곁들인 키아니나 소 ^{15,16}
고기 안심

Chianina Beef Fillet with Chianti Wine

32



신선한 트러플 추가 6€

사이드 메뉴

믹스 샐러드
Mixed Salad

7

모듬 구운 채소
Mixed Grilled Vegetables

7

마늘과 올리브 오일에 볶은 시금치
*Sautéed Spinach with Olive Oil
and Garlic*

6

토스카나식 카넬리니 콩
Cannellini Beans with Olive Oil

6

오븐에 구운 감자
Roasted Potatoes

6

메인 샐러드

세프 가브리 샐러드 ^{7,8}

14

샐러드, 닭고기, 호두, 그라나 파다노 치즈, 말린 토마토와 파프리카 마요네즈, 마
늘, 바질로 만든 수제 소스

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

그린 애플, 아보카도와 올리브 샐러드
Salad with Green Apple, Avocado and Olives

14

알레르기 또는 불내증을 유발할 수 있는 성분 및 제품

1. 글루텐 함유 곡물 - 2. 갑각류 - 3. 달걀 - 4. 생선 - 5. 땅콩 - 6. 대두 - 7. 우유 및 유제품 - 8. 견과류 - 9. 셀러리 - 10. 겨자 - 11. 참깨 - 12. 이산화황 및 아황산염
- 13. 루핀 - 14. 연체동물 - 15. 마늘 - 16. 양파

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 - 15. Garlic - 16. Onion

*냉동 제품 / 급속 냉각 제품 - *frozen / blast chilled product

신선한 트러플 추가 6€

칵테일

아페롤 스프리츠	7	럼 & 콜라	10
캄파리, 휴고, 리몬첼로 스프리츠	8	보드카 / 토닉 - 레몬	10
네그로니	10	에스프레소 마티니i	12
아메리카노	10	아쿠아 판나 / 산 펠레그리노	4
진 / 토닉 - 레몬	10	탄산음료 <i>Soft Drinks</i>	4

글라스 와인

화이트 와인 White Wines		레드 와인 Red Wines	
프로세코	7	키안티	7
로제	7	키안티 클라시코	8
샤르도네	8	모렐리노 디 스칸사노	9
피노 그리지오	8	로쏘 디 몬탈치노	10
베르나차 디 산 지미냐노	9	볼게리	12
베르멘티노 볼게리	12	브루넬로 디 몬탈치노	15
프란차코르타	12	슈퍼투스칸	20

팔로우해 주세요!

Follow us



Instagram



Facebook



TikTok





RISTORANTE CINTO

메뉴

디저트



RISTORANTE CINTO

디저트

투치와 빈 산토 1,3,8 7

*Traditional Tuscan Almond Biscuits
with Sweet Vin Santo Wine*

티라미수 1,3,7 7

No Need for Translation

붉은 베리류 또는 초콜릿 치즈케이크 1,3,7 8

Cheesecake

크레마 카탈라나 7 8

Catalan Cream

믹스 베리를 곁들인 판나코타 7 10

Panna Cotta with Mixed Berries

모듬 치즈 7,8 16

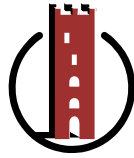
Mixed Cheeses

알레르기 또는 불내증을 유발할 수 있는 성분 및 제품

1. 글루텐 함유 곡물 - 2. 갑각류 - 3. 달걀 - 4. 생선 - 5. 땅콩 - 6. 대두 - 7. 우유 및 유제품 - 8. 견과류 - 9. 셀러리
- 10. 겨자 - 11. 참깨 - 12. 이산화황 및 아황산염
- 13. 루핀 - 14. 연체동물 - 15. 마늘 - 16. 양파

Substances or products that cause allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soybeans
7. Milk and dairy products - 8. Tree nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds
- 12. Sulphur dioxide - 13. Lupin - 14. Molluscs - 15. Garlic - 16. Onion



RISTORANTE CINTO

리큐어

아마로 델 카포
몬테네그로
리몬첼로
화이트 그라파
바리크 숙성 그라파
삼부카

4
4
4
6
8
4

음료

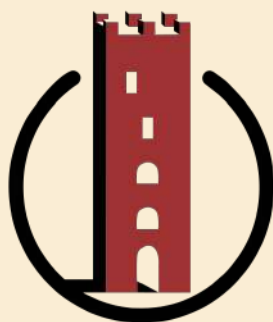
커피
카푸치노 / 아메리카노 커피
이탈리아산 리큐어
수입 리큐어
리제르바 리큐어
병맥주
Bottled Beer

2.5
3.5
5
5/8
9/14
7

디저트 와인

Dessert Wines

모스카토 다스티 8
무파토 델라 살라 | 안티노리 9



RISTORANTE CINTO

