

An abstract geometric pattern composed of repeating dark brown and orange shapes. The shapes include circles, squares, and triangles, arranged in a complex, interlocking manner. The pattern is dense and covers the entire area.

Top spirits € + 2,00



I formaggi
Corzano e Paterno

Un luogo in cui il cibo racconta storie.
Una comunità di artigiani e produttori
locali che condividono la nostra stessa
passione per la qualità e la tradizione.
I nostri piatti parlano del territorio e
delle persone che ci mettono il cuore.
Ogni prodotto ha la sua storia.

STARTER

Battuta a coltello di Fassona
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{3, 4, 10} **15,00 €**
tartare di fassona piemontese di alta qualità servita con fior di cappero, senape, cipolla, uova di quaglia, un tocco di sale e olio extravergine di oliva.
high-quality italian fassona tartare served with caper flower, mustard, onion, quail eggs, a touch of salt and extra virgin olive oil.

Tagliere degustazione di salumi
ANTICA MACELLERIA FALORNI **13,00 €**
an assortment of artisan cured meats from the Antica Macelleria Falorni
In base alla disponibilità del giorno
Subject to availability on the day

Carpaccio di barbabietola ^{1,3,6,8} **11,00 €**
con salsa teriaki miele e zucchero, maio alla soia, noci e verdure croccanti
beetroot carpaccio with teriyaki honey and sugar sauce, soy mayonnaise, walnuts, and crunchy vegetables

Bruschetta ai pomodorini basilico e burrata ^{1,7} **8,00 €**
with cherry tomatoes, basil, and burrata

FRIITI

fried

Montanara classica ¹ **5,50 €**
una pizza frita tradizionale, leggera e croccante, condita con salsa di pomodoro e basilico fresco.
A traditional fried pizza, light and crispy, topped with tomato sauce and fresh basil.

Montanara con fonduta di pecorino e Finocchiona IGP
ANTICA MACELLERIA FALORNI (5 spilli) ^{1,3,7} **6,50 €**
una variazione della montanara classica, arricchita con una fonduta di pecorino e fettine di finocchiona IGP.
a variation of the classic montanara, enriched with a pecorino cheese fondue and slices of finocchiona IGP.

Montanara con mortadella, stracciatella e pesto di pistacchi ^{1,7,8} **6,50 €**
a variation of the classic montanara with stracciatella cheese, mortadella and pistachio pesto

Frittatina salsiccia e friarelli* ^{1,7} **5,00 €**
traditional Roman “frittata” with sausage and friarelli

Frittatina di pasta e patate* ^{1,7,9} **5,00 €**
traditional Roman “frittata” filled with pasta and potatoes

Chips cacio e pepe* ^{1,7} **7,00 €**

PRIMI

home made fresh pasta

La pasta è fresca e fatta in casa.
E basta.

Paccheri cacio e guanciale
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{1,3,7} **13,00 €**
pasta all'uovo condita con una fonduta di pecorino e cuor di guanciale croccante
Egg pasta paccheri served with a pecorino cheese fondue and crispy guanciale

Spaghetti al pomodorino fresco e basilico ^{1,3} **12,00 €**
pasta all'uovo condita con pomodorini freschi, basilico, un filo di olio extravergine di oliva.
egg pasta served with fresh tomatoes, basil and a drizzle of extra virgin olive oil.

Ravioli ripieni di ricotta e finocchiona 5 spilli
ANTICA MACELLERIA FALORNI, burro, salvia e scorza di limone ^{1,3,7} **13,50 €**
egg pasta ravioli filled with finocchiona, served with butter, sage and lemon peel.

Casarecce al pesto di pistacchio ^{1,8} **12,00 €**
pasta di semola di grano duro condita con un pesto cremoso di pistacchio.
durum wheat semolina pasta seasoned with a creamy pistachio pesto.

Tagliatelle al ragù della fattoria ^{1,3,9,12} **13,00 €**
con pollo, maiale e manzo
tagliatelle with farmhouse meat sauce (chicken, pork and beef)

SALAD

Ceasar salad con scaglie di Parmigiano 24 mesi ^{1,3,4,7} **13,00 €**
insalata, carne di pollo, crostini di pane, salsa ceasar, scaglie di parmigiano 24 mesi
salad, chicken meat, bread croutons, ceasar sauce, parmesan shavings 24 months

Insalata burrata ⁷ **13,00 €**
pomodorino rosso, pomodorino giallo, avocado, olive, burrata, basilico, olio evo
red cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, avocado, olives, burrata cheese, basil, extra virgin olive oil

Insalata dell' orto ¹ **11,50 €**
insalata, rucola, pomodorini, cetrioli, ceci, crostini, noci, carote, hummus di ceci
salad, rocket, cherry tomatoes, chickpeas, bread croutons, walnuts, cucumber, carrots, hummus

CUCINA

from the kitchen

Braciola ^{1,9} **14,00 €**
fettine di bovino impanate fritte e ripassate nella salsa di pomodoro
breaded and fried beef chops with tomato sauce

Pollo alla Cacciatora ^{9,12} **14,00 €**
pollo della tradizione cotto con olio evo, pomodoro, sedano, carote, cipolle, olive, rosmarino e insaporito con vino rosso
traditional chicken cooked with evo oil, tomato, celery, carrots, onions, olives, rosemary and seasoned with red wine

Roast beef ANTICA MACELLERIA FALORNI in salsa tonnata polvere di olive ^{3,4} **15,00 €**
roast beef from Falorni butcher *with tonnato sauce and olives powder*

BURGER

tutti serviti con patatine *all served with chips*

Doppio Malto ^{1,3,7} **18,50 €**
burger di scottona ANTICA MACELLERIA FALORNI
guanciale, pane, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, cheddar
scottona beef burger, bacon, bread, salad, tomato, caramelised onion, cheddar

Toscano ^{1,3,7} **19,00 €**
burger di scottona ANTICA MACELLERIA FALORNI
guanciale, pecorino, pane, crema di carciofi
scottona beef, pork cheek, pecorino cheese, bread, artichoke cream

Deciso ^{1,3,7,8} **19,50 €**
burger di scottona ANTICA MACELLERIA FALORNI
spinacino, stracciatella, peperoni in agrodolce, granella di nocciole, miele alla nduja, pane
spinach, stracciatella, sweet and sour peppers, hazelnut granules, nduja honey, bread

Veggy burger ^{1,3,6} **16,00 €**
insalata, pomodoro, pane, burger di funghi e legumi, glassato con salsa bbq, maionese alla soia
salad, tomato, bread, mushroom and legume burger, glazed with BBQ sauce, soy mayonnaise

Fryed chicken burger ^{1,3,7} **17,50 €**
pollo impanato e fritto, insalata, pomodoro, maionese al limone, pane, olio di semi, sale
breaded and fried chicken, bread, salad, tomatoes, lemon mayonnaise, seed oil, salt

* Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio ** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o surgelati all'origine
* Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. ** Some products may be frozen in origin.



Greve in Chianti 1806

Carni di prima scelta, ingredienti genuini, lavorazioni lente e sapori autentici.

GRIGLIA

from the grill

Bistecca di scottona selezione
ANTICA MACELLERIA FALORNI **6,00 € x hg**
scottona T-bone steak selected by Antica Macelleria Falorni

Bistecca di scottona selezione ORO
ANTICA MACELLERIA FALORNI **7,00 € x hg**
scottona T-bone steak selected by Antica Macelleria Falorni PREMIUM SELECTION

Tagliata di Fassona selezione
ANTICA MACELLERIA FALORNI ⁷ **22,00 €**
accompagnata da rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
accompanied by rocket salad and slivers of 24-month Parmesan cheese

Galletto alla brace allevato senza uso di antibiotici, servito con patatine **17,00 €**
cotto sulla brace e aromatizzato con mix di spezie
rooster bred without antibiotics, cooked on the grill and flavoured with spice mix, served with chips

Rosticciana ANTICA MACELLERIA FALORNI servita con patatine **17,50 €**
costine di carne di maiale cotte sulla brace e aromatizzate con mix di spezie
barbecued pork ribs selected by Antica Macelleria Falorni flavoured with spice mix, served with chips

CONTORNI

sides

Verdure cotte di stagione **6,00 €**
in base alla disponibilità del giorno
subject to availability on the day

Patatine fritte chips **6,00 €**
patate*, olio di semi
potatoes, seed oil*

Patate al forno roasted potatoes **6,00 €**
patate*, rosmarino, sale, olio evo
potatoes, rosemary, salt, olive oil*

Insalata mista **6,00 €**

Napoletana, dal cornicione soffice e leggero, fatta con farine di tipo 0 e 1, un'idratazione all'80% e una lievitazione di 24 ore.

PIZZA

Margherita ^{1,7} **8,00 €**
fiordilatte, pomodoro, olio evo basilico
fiordilatte mozzarella, tomato, basil evo oil

Marinara¹ **7,00 €**
pomodoro, aglio, origano, olio evo
tomato, garlic, oregano, olive oil

Napoli ^{1,4,7} **10,00 €**
fiordilatte, pomodoro, acciughe, capperi, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, anchovies, capers, evo oil

Rione ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, pomodorini, rucola, crudo, scaglie di parmigiano 24 mesi, olio evo
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, rocket, prosciutto, parmesan flakes 24 months, evo oil

Diavola ^{1,7} **10,00 €**
fiordilatte, pomodoro, salame piccante, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, spicy salami, evo oil

Greve ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, crema di pecorino, olio evo e pepe rosa
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, pecorino cream, evo oil and pink pepper

Ortolana ¹ **10,00 €**
salsa di pomodoro, verdure di stagione, olio evo
tomato sauce, seasonal vegetables, evo oil



KIDS MENU

Pasta al pesto ^{1,3,5,7,8} **8,90 €**
pasta with pesto sauce
Pasta al pomodoro ^{1,3} **8,90 €**
pasta with tomatoes sauce
Cotoletta di pollo con patatine ^{1,3} **8,90 €**
fried chicken cutlet with chips



RIGNE

Gandolfo ^{1,7} **15,00 €**
porchetta, fiordilatte, spuma di rucola e ricotta, riduzione di frutti rossi olio evo
porchetta, fiordilatte, rocket and ricotta mousse, red fruit reduction, evo oil

Capricciosa ^{1,7} **13,00 €**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofini, olio evo, basilico
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, olives, mushrooms, artichokes, evo oil, basil

4 formaggi ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino, gorgonzola, olio evo e pepe rosa
fiordilatte mozzarella, parmigiano reggiano 24 months, pecorino, gorgonzola, evo oil and pink pepper

FOCACCIA

Vivandaio ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, crudo, pomodori secchi, rucola, olio evo
fiordilatte , crudo, sun-dried tomatoes, rocket, evo oil

Mortadella ^{1,7,8} **13,50 €**
fiordilatte, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi, olio evo
fiordilatte, mortadella, stracciatella, pistachio pesto, evo oil

Chianti ^{1,7} **13,00 €**
Fiordilatte, Finocchiona Antica Macelleria Falorni, spinacino, miele alla nduja, olio evo
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, spinach, nduja honey, evo oil

DESSERT

Formaggi del giorno
FATTORIA DI CORZANO E PATERNO ⁷ **12,00 €**
In base alla disponibilità del giorno
cheeses of the day, subject to availability on the day

Homemade Tiramisù ^{1,3,7} **7,00 €**

Tortino cioccolato e caramello* ^{1,3,7} **7,00 €**
chocolate and caramel cake

Tartelletta crema di limone e meringa* ^{1,3,7} **7,00 €**
lemon cream and meringue tartlet

Homemade Cheese cake ^{1,3,7} **7,00 €**

Bongo al cioccolato* ^{1,3,7} **7,00 €**
chocolate profiteroles