

“ L’arte del mangiare bene
non è cosa da poco ”

Bistrot Chianino

Lungarno 23 nasce attorno all’idea di un gruppo di amici decisi nel portare a conoscenza quei tagli di carne, rigorosamente di razza Chianina, che traggono origine dalla tradizione gastronomica toscana.

La carne di razza Chianina arriva così sulla vostra tavola secondo una cortissima filiera produttiva e distributiva, che mira ad offrire un prodotto dalle origini antiche, oggi riproposto in chiave moderna.

I nostri piatti vengono preparati unicamente con ingredienti stagionali, di prima qualità, provenienti da piccole realtà artigianali del territorio Toscano e non solo.

La genuinità e la qualità organolettica/nutrizionale delle nostre proposte sono garantite dagli allevatori della zona di origine con un’ accurata selezione di questa nobile razza di bovini.

Vitellone Chianino nell’alimentazione e nella dieta:

ALIMENTI	PROTEINE	GRASSI (lipidi)	AMIDI e ZUCCHERI	CALORIE Kcal	COLESTEROLO Mg/100g
VITELLO	20.7	1.0	0.1	92	71
VITELLONE MAGRO	20.3	3.1	0	113	65
VITELLONE CHIANINO	22.5	1.2	0	101	50
POLLO INTERO	19.1	11.0	0	175	96
MOZZARELLA	19.9	16.1	4.9	243	97
PROSCIUTTO CRUDO	22.2	31.2	0	370	92
GRISSINI	12.3	13.9	69.0	443	0

Antipasti

6.7	Sushi di Chianina (9 pezzi)	€ 15,00
1.8.9	Cocchettino di pappa al pomodoro con pesto di basilico	€ 10,00
1	Panzanella fiorentina contemporanea con pane croccante	€ 10,00
1.7	Montanarine ripiene di: bufala campana dop e ciliegini al forno; prosciutto toscano dop e crema di susine	€ 12,00
1.7.8	Crocchette di Chianina in crosta di pistacchio su crema di patate	€ 13,00
	Bocconcini di tartare di Chianina: avocado e arancia; menta e lime	€ 14,00
4.8.12	Crostino di polenta con fegatino rustico, cipolla caramellata e pistacchi	€ 11,50
5	Plateau di formaggi: Quattro eccellenze (Camembert, stagionato in grotta 120g, aromatizzato aglio olio e peperoncino, Castelmagno DOP) con confetture home-made in abbinamento	€ 20,00
	Tagliere di salumi artigianali dei nostri produttori di nicchia	€ 18,00
	“La formaggeria”	
	Castelmagno DOP con confettura di pere home-made	€ 10,00
	Camembert (pasta molle) con cipolla rossa caramellata	€ 9,00
	Pecorino stagionato in grotta 120gg con confettura di peperoni home-made	€ 10,00
	Pecorino aromatizzato aglio, olio e peperoncino 30gg stag. con miele d'acacia	€ 9,00

Primi piatti

1.7	Vellutata di patate e zucca con fonduta di grana e crostini di pane	€ 11,00
1.3.7	Tagliolini artigianali al pomodoro ciliegino fresco e datterino giallo con stracciatella di burrata e basilico	€ 13,50
1.3.7	Tortellacci di pasta fresca ripieni di pecorino e pere al burro e salvia con lamelle di tartufo nero fresco	€ 17,00
1.7.9.12	Pici di pasta fresca al nostro ragù di Chianina con scaglie di pecorino fresco e rosmarino fritto	€ 16,00
1.3.8	Trofie di pasta fresca al pesto con datterini gialli e pinoli tostati	€ 15,00
1.3	Spaghettoni quadrati alla carbonara di zucca e guanciale croccante	€ 16,00
7	Risotto con crema di funghi, mascarpone e zucchine croccanti	€ 16,00

La nostra Chianina IGP

“Gli storici”

3.10	Tagliata di controfiletto con patate arrosto e maionese dello chef	€ 28,00
1.10	Tartare condita dalla nostra cucina (con uovo a piacere)	€ 24,00
1.3.7.9.11.12	Piatto Chianino: roast beef, carpaccio e scaglie di grana, tartare, mini hamburger	€ 28,00
7	Carpaccio con bufala campana dop, dadolata di pomodori freschi e scaglie di grana	€ 18,00
9.12	Roast beef con misticanza e il suo juis	€ 15,50

“Le nostre eccellenze”

	Bistecca alla fiorentina	€ 85,00/Kg
12	Filetto glassato al Chianti accompagnato da funghi fritti	€ 35,00
1.7.12	Plateau delle nostre 4 tartare condite con: tartufo nero fresco; stracciatella di burrata; susine caramellate; mela e Calvados	€ 28,00
9	Ossobuco di vitella alla fiorentina con risotto allo zafferano di S. Gimignano	€ 22,00
12	Peposo alla fiorentina con stick di polenta fritta	€ 19,00

Contorni

	Spinaci saltati	€ 6,00
	Insalatina di cannellini e cipolla	€ 6,00
	Verdure grigliate	€ 6,00
8	Insalatina di finocchi, arance e noci	€ 6,50
	Patate arrosto	€ 6,00
	Patate fritte fresche	€ 6,00
	Insalata mista	€ 5,00

Hamburger

Per arricchire il legame col territorio abbiamo deciso che alle nostre proposte di hamburger venissero assegnati i nomi dei tori più famosi dei principali allevamenti della Valdichiana.

Tutti i nostri hamburger verranno serviti con:

Panino artigianale al sesamo, insalata, pomodori, patate fritte fresche e cipolla scottata.

*Per i clienti intolleranti al glutine serviamo pane gluten free.

“Hamburgers Special”

1.3.7.11	Hamburger 180g con stracciatella di pistacchio e mortadella di cinghiale	€ 22,00
1.3.7.11	Chicken Burger 180g con pollo nostrale fritto e salsa tartara home made	€ 21,00

“I nostri classici”

1.3.7.11	Drago – Il capostipite Hamburger classico 180g	€ 17,00
1.3.7.11	Bando – L'internazionale Hamburger 180g con fontina	€ 17,50
1.3.7.11	Donetto – Record mondiale di peso Hamburger 180g con pancetta croccante	€ 17,50
1.3.7.11	Gigo – Toro più riproduttivo della Valdichiana Hamburger 180g con salsa piccante (avocado e nduja)	€ 18,00
1.3.7.11	Tecnico – La bellezza delle forme Hamburger 180g con burro aromatizzato alle erbe	€ 17,50
1.3.7.11	Zinzo – Riferimento di bellezza della Valdichiana Hamburger 300g	€ 25,00
1.3.7.11	Zelante – Contendente di Zinzo per il più bel toro nel 70' Doppio hamburger 180g con pancetta croccante e pecorino	€ 29,00
1.3.7.11	Cinta Hamburger 180g con pancetta nostrale stesa	€ 18,00
1.3.7.11	H. Tutto Hamburger 180g con fontina, pancetta croccante e salsa gigo (avocado e nduja piccante)	€ 20,00
1.3.7.11	Chicken Burger Pollo nostrale, melanzane e zucchine grigliate con salsa al parmigiano leggermente tartufata	€ 16,50
1.3.7.11	Kid's Hamburger Hamburger 130g	€ 14,50

Vegetariani

1.3.7.11	Hamburger di quinoa con carote, zucchine, patate, uova e parmigiano	€ 16,00
1.3.6.7.11	Hamburger di soia, gluten free (soluzione vegana)	€ 15,00

Insalate

1.3.4.7	Caesar: romana, petto di pollo nostrale grigliato, crostini tostati, scaglie di grana e maionese dello chef	€ 16,00
7.11	Lungarno 23: misticanza, mela verde, scaglie di grana, pancetta croccante e semi di sesamo	€ 13,50
7.8	Cacio e pere: misticanza, pecorino fresco, pere, noci e miele d'acacia	€ 13,50
4.7	Mediterranea: misticanza, mozzarella fiordilatte, pomodori, acciughe del mediterraneo e olive nere	€ 14,00
11	Vegana: misticanza, avocado, ananas, semi misti biologici, uvetta e tofu	€ 14,00
7	Caprese: pomodoro con mozzarella artigianale fior di latte	€ 11,00

Dolci

Chiedete la carta dei Dessert/Distillati al vostro cameriere

Birre

Spina

Petrognola - bionda Pils al farro - cl. 30 € 6,50

Artigianali

Birra della casa (S. Quirico D'Orcia) - chiara - cl.33 € 9,00
Birra della casa (S. Quirico D'Orcia) - ambrata d.malto - cl.33 € 9,00
Iris (S. Quirico D'Orcia) - bionda - cl.75 € 19,00
Giulitta (S. Quirico D'Orcia) - rossa - cl. 75 € 19,00
Montefiore (Petrognola) - blanche - cl. 33 € 9,00
Metra (Petrognola) - Ipa - cl.33 € 9,00
InTolleranza zero (Petrognola) - Gluten free - cl.33 € 9,00

Birre tradizionali

Peroni Nastro Azzurro cl.33 € 6,00
Corona cl.33 € 6,00
Peroni Nastro Azzurro 0.0 (senza alcol) cl.33 € 6,00

Bibite

Acqua potabile naturalizzata

L'acqua erogata è trattata tramite sistema di microfiltrazione e fornita liscia o addizionata di anidride carbonica.

Indicazione fornita ai sensi del comma 5 Art. 13 D-Lgs. 181/03

Acqua 0,75 lt	€ 2,50
Acqua minerale bott. 0,50 lt	€ 1,50
Acqua minerale frizzante Perrier®	€ 2,50
Coca Cola 0,33 lt	€ 4,00
Aranciata 0,25 lt	€ 4,00
Schweppes Lemon/Tonic 0,25 lt	€ 4,00
Thè alla pesca/limone	€ 4,50
Succhi di frutta	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 6,00
Birra analcolica cl.33	€ 6,00

Caffetteria

Caffè	€ 2,50
Caffè d'orzo	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Tea e infusi	€ 5,00

Coperto € 3,30

