

“ **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
	<b>“La formaggeria”</b>	
	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

