

OFFICINA DELLA BISTECCA



MENU OFFICINA

50,00 € a persona

Chianti crudo
Beef tartar

Carpaccio di Culo
Seared rump carpaccio

Etrusco
Etruscan cut

Bistecca Panzanese
Panzanese steak

Bistecca Fiorentina
Bistecca Fiorentina

Fagioli all'extravergine
Tuscan beans with e.v. olive oil

Patate al cartoccio
Baked potatoes

Burro del Chianti
Chianti "butter"

MENU VEGETARIANO

50,00 € a persona

Giardiniera e sott'oli
House-made pickled and preserved vegetables

Crostone di sugo finto
Crostone with vegetable topping

Pappa al pomodoro
Tomato stew

Buglione di verdure
Tuscan style mixed vegetables

Brasato scappato
Braised onions

Uova alla contadina
Eggs with tomato sauce

Cecina calda
Chickpea tart

Questo menu è servito nel rispetto del libero pensiero di ciascuno

This menu is served in respect of all free thinkers

in tavola on the table

Pane toscano
Tuscan bread

Profumo del Chianti
Our special salt

Pinzimonio dell'orto
Vegetables to dip in e.v. olive oil

Acqua liscia e con le bolle
Water with and without bubbles

Vino rosso
Red wine

per finire at the end

Caffè alla moka e torta all'olio
Coffee, olive oil cake

Grappa Cecchini
Grappa Cecchini

SIETE LIBERI DI PORTARE IL VOSTRO VINO SENZA SPESA
YOU ARE ALSO FREE TO BRING YOUR OWN WINE, WITHOUT CORKAGE FEE

LA CARNE È ALLEVATA PER ME IN CATALOGNA (SPAGNA) E A PANZANO IN CHIANTI (ITALIA)
THE MEAT I SERVE IS RAISED ON MY BEHALF IN CATALUNYA (SPAIN) AND IN PANZANO IN CHIANTI (ITALY)

PER QUALSIASI CHIARIMENTO SUGLI ALLERGENI O GLI INGREDIENTI DEI PIATTI POTETE RIVOLGERVI AL NOSTRO PERSONALE
O RICHIEDERE IL NOSTRO DOCUMENTO INFORMATIVO
ASK THE STAFF FOR CLARIFICATIONS ABOUT ALLERGENS AND INGREDIENTS. A FLYER REGARDING THESE IS AVAILABLE ON REQUEST.

OFFICINA DELLA BISTECCA

Via XX Luglio, 11 Panzano in Chianti (Fi) Tel. +39 055 852020 www.darioceccchini.com info@darioceccchini.com

TUTTI I GIORNI PRANZO ALLE ORE 13/13.30 E CENA ALLE ORE 20/20.30
EVERY DAY LUNCH AT 13/13.30 AND DINNER AT 20 /20.30
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA
RESERVATIONS ADVISED