

Bistrot la Torre

La cucina del Bistrot gravita attorno alla memoria della tradizione culinaria chiantigiana. Conosciamo i nostri prodotti e le mani di chi li ha raccolti, il nostro Chef li valorizza al meglio con tutta la bellezza delle cose autentiche. Durante i vostri pranzi e cene potrete ammirare una delle più belle viste del Chianti.

ANTIPASTI

Tagliere con l'eccellenza della norcineria Chiantigiana 2-4-6-14

28,00 € Min 2 Persone

Fettunta con olio di Vescine e selezione di bruschette toscane 1-10

14,00 €

Burrata su letto di rucola pomodorini neri e gialli del nostro orto salsa di acciughe e pesto di pistacchio 7-5-4

16,00 €

La ribollita tradizionale Toscana 1

14,00 €

PRIMI

Raviolone mugellano ripieno di patate con ragù di manzo all'antica ricetta 1-3-9

20,00 €

Pappardelle tirate a mano al ragù di cinghiale chiantigiano 1-3

18,00 €

Pici all'aglione della Val di Chiana con pomodorini datterini del nostro orto 1-3-9

16,00 €



Bistrot la Torre

SECONDI

Sua Maestà la Bistecca alla Fiorentina

70,00 € Al Kg

Filetto di manzo toscano alla griglia con tartufo nero autunnale
delle nostre colline

32,00 €

Tagliata di manzo con funghi porcini grigliati

25,00 €

Peposo all'imprunetina con cottura lenta nel nostro Chianti
Classico e ginepro del bosco di Vescine

22,00 €

DOLCI

Ricotta e pere

1-3-7

10,00 €

Soufflè al cioccolato e pistacchio

1-3-8

10,00 €

Semifreddo al Caffè

1-3-8

8,00 €



Bistrot la Torre

The Bistrot's kitchen gravitates around the memory of the Chianti culinary tradition. We know our products and the hands of those who harvest them, Our Chef enhances them to the fullest with all the beauty of authentic things. During your lunches and dinners you will admire one of the most beautiful views of Chianti.

STARTERS

Board plate with the excellences of Chiantigiana pork butchery 2-4-6-14

28,00 € Min 2 People

Fettunta bread with Vescine oil and selection of Tuscan
bruschetta 1-10

14,00 €

Burrata on a bed of rocket, black and yellow tomatoes from our
garden, anchovy sauce and pistachio pesto 7-5-4

16,00 €

Traditional Ribollita dish with vegetables of the Borgo 1

14,00 €

FIRST COURSES

Mugellan potato raviolone pasta with ancient recipe beef ragù 1-3-9

20,00 €

Hand-rolled pappardelle with wild boar ragù 1-3

18,00 €

Pici pasta with garlic of Val di Chiana, cherry tomatoes from our
vegetable garden 1-3-9

16,00 €



Bistrot la Torre

SECOND COURSES

Her majesty the Florentine Steak with side dishes of the Chef

70,00 € Al Kg

Grilled Tuscan beef fillet with black autumn truffle from our hills

32,00 €

Sliced beef with grilled porcini mushrooms

25,00 €

Peposo all'imprunetina slow cooked in our Chianti Classico wine and juniper from Vescine's forest

22,00 €

DESSERTS

Pear and Ricotta cheese

10,00 €

1-3-7

Soufflè with chocolate and pistacho

10,00 €

1-3-8

Coffe Semifreddo

8,00 €

1-3-8