

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

La casa della Chianina

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

1.6.7.11	Piccolo Sushi di Chianina (8 pezzi)	€ 14,00
1.6.7.11	Grande Sushi di Chianina (15 pezzi)	€ 24,00
1.7.	Millefoglie di verdure grigliate su crema di burrata aromatizzata al basilico	€ 8,00
1.7.	Cocchettino di pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e scaglie di tartufo fresco	€ 10,00
1.7.11	Crocchette di chianina in crosta di pistacchio su crema di patate	€ 12,00
7	Bocconcini di tartare di Chianina con arancia e avocado, pomodorino e stracciatella su crema di basilico	€ 13,00
1.3.7	Tortellini di pasta fresca fritti con crema al parmigiano leggermente tartufata e scaglie di tartufo nero fresco	€ 13,50
7.12	Plateau di formaggi: Quattro eccellenze (Phitivier Poivre, 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	€ 17,00

“La formaggeria”

	Castelmagno DOP con confettura di pere home-made	€ 10,00
	Phitivier Poivre (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

1.3.7	Gnocchi di patate home-made ripieni alla carbonara	€ 14,50
1.3.7.9.12	Tortello mugellano al nostro ragù di Chianina con scaglie di pecorino fresco e rosmarino fritto	€ 15,00
1.3.7.	Tagliolino con coulis di pomodoro, stracciatella di burrata e basilico fresco	€ 13,00
1.3	Pici di pasta fresca “alla senese” con briciole di pane croccante	€ 13,50
7.8.12	Risotto con pesto di fiori di zucca, noci, mandorle e scaglie di pecorino romano	€ 14,50

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)	€ 23,00
1.3.7.10.11.9	Piatto Chianino: Roast beef, carpaccio marinato, tartare, mini hamburger	€ 27,00
3.10	Chianina marinata alle erbe del mediterraneo con pomodorino battuto, misticanza e maionese dello chef	€ 16,50
7	Carpaccio con mozzarella fior di latte, dadolata di pomodoro e scaglie di grana	€ 16,00
9.12	Roast beef con misticanza e il suo juis	€ 15,00

“Le nostre eccellenze” - “Altri secondi”

1.3.4	Filetto fritto con la sua salsa tonnata e frutto del capperro	€ 34,00
1.7.12	Plateau delle nostre 4 tartare condite con: tartufo fresco; aromatizzata arancia e menta; stracciatella di burrata; Calvados	€ 28,00
9.7	Ossobuco di vitella alla fiorentina con risotto in crema di piselli	€ 20,00
9.12	Guancia brasata al Chianti con punte di asparagi in tempura	€ 18,00

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, cipolla stufata e patate fritte fresche.

*Per i clienti intolleranti al glutine serviamo panini e schiacciatine gluten free.

“Hamburger del giorno”

1.3.4.7.11	Hamburger 180g con fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella e acciughe	€ 23,00
1.3.7.8.11	Hamburger 180g con fonduta di pistacchi e pecorino fresco	€ 22,00

“I nostri classici”

1.3.7.11	Drago – Il capostipite Hamburger 180g	€ 16,00
1.3.7.11	Bando – L'internazionale Hamburger con fontina 180g	€ 16,50
1.3.7.11	Donetto – Record mondiale di peso Hamburger 180g con pancetta croccante	€ 16,50
1.3.7.11	Giogo – Toro più riproduttivo della Valdichiana Hamburger 180g con salsa di avocado e nduja piccante	€ 17,00
1.3.7.11	Tecnico – La bellezza delle forme Hamburger 180g con burro aromatizzato alle erbe	€ 16,50
1.3.7.11	Zinzo – Riferimento di bellezza della Valdichiana Hamburger 300g	€ 24,00
1.3.7.11	Zelante – Contendente di Zinzo per il più bel toro negli anni '70 Doppio hamburger 180g con pancetta croccante e pecorino	€ 29,00
1.3.7.11	Cinta Hamburger 180g con pancetta nostrale stesa	€ 17,00
1.3.7.11	H. Tutto Hamburger 180g con fontina, pancetta croccante e salsa di avocado e nduja piccante	€ 19,00
1.3.7.11	Chicken Burger Pollo nostrale, melanzane e zucchine grigliate con un velo di salsa al parmigiano leggermente tartufata	€ 16,00
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	€ 15,50
	Hamburger di soia, gluten free (soluzione vegana)	€ 15,00

Insalate

1.3.7.4	Caesar Salad: Romana, petto di pollo nostrale grigliato, crostini tostati, scaglie di grana e salsa caesar	€ 15,00
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

Contorni

Verdure miste al forno	€ 6,00
Spinaci saltati	€ 6,00
Insalatina di finocchi e arancie	€ 6,00
Patate arrosto	€ 6,00
Patate fritte fresche	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

Birre

Birre alla spina

Blanc 5% - Kronengourg cl 300	€ 5,50
Blanc 5% - Kronengourg cl 400	€ 7,50
9 luppoli bohemian pils 4,6% - Angelo Poretti cl 300	€ 5,50
9 luppoli bohemian pils 4,6% - Angelo Poretti cl 400	€ 7,50
6 luppoli bock rossa doppio malto 7% - Angelo Poretti cl 300	€ 5,50
6 luppoli bock rossa doppio malto 7% - Angelo Poretti cl 400	€ 7,50

Birre artigianali

Grano Verna (Consorzio Agr. Siena) - chiara - cl.75	€ 16,00
Iris (S. Quirico D'Orcia) - bionda - cl.75	€ 19,00
Giulitta (S. Quirico D'Orcia) - rossa - cl.75	€ 19,00
Buonamici (Borgo al Cornio) - rossa - cl.33	€ 9,00
Mercatale (Borgo al Cornio) - chiara - cl.33	€ 9,00
Le Carceri (Borgo al Cornio) - ambrata - cl.33	€ 9,00

Birre tradizionali

4 luppoli (Angelo Poretti) - non filtrata - cl.33	€ 6,00
9 luppoli American IPA (Angelo Poretti) - cl.33	€ 6,00
Menabrea cl.33	€ 6,00
Nastro Azzurro cl.33	€ 6,00
Corona cl.33	€ 6,00
Heineken cl.33	€ 6,00
Birre senza glutine cl.33	€ 8,00

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
FuzTea (limone/pesca)	€ 4,50
Succhi di frutta	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 6,00
Birra Analcolica cl.33	€ 6,50

Caffetteria

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

Dolci

Chiedete la carta dei Dessert/Distillati al vostro cameriere

Coperto € 3,30

