

“ **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 filie a 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 die ta:

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

Hamburgers

To enrich the bond with the territory we decided that our proposals of burgers were assigned the names of the most famous bulls of the main farms of Valdichiana.

All our burgers will be served with:

Homemade sesame sandwich, salad, tomatoes, stewed onion and fresh French fries.

* For gluten intolerant customers we serve gluten free sandwiches and flat bread.

“Hamburgers of the day”

1.3.7.11	Hamburger 180g with egg and local white truffle	€ 35,00
1.3.7.11	Hamburger 180g with grilled caciocavallo cheese, prosciutto crudo toscano dop and fried leek	€ 23,00

“Our classics”

1.3.7.11	Drago – The founding father Hamburger 180g	€ 17,00
1.3.7.11	Bando – The international Hamburger with fontina cheese 180g	€ 17,50
1.3.7.11	Donetto – World record for weight and size Hamburger 180g with crispy bacon	€ 17,50
1.3.7.11	Giogo – The most prolific bull in the histor Hamburger 180g with spicy sauce (made with avocado and nduja)	€ 18,00
1.3.7.11	Tecnico – The supreme beauty of form Hamburger 180g with butter flavoured with erbs	€ 17,50
1.3.7.11	Zinzo – Beauty reference in the Valdichiana Excellent huge hamburger, served preferably rare 300g	€ 25,00
1.3.7.11	Zelante – In the 70's used the compete against Zinzo for being the most beautiful bull - Double hamburger with crispy bacon and pecorino cheese	€ 29,00
1.3.7.11	Cinta Hamburger 180g with local bacon	€ 18,00
1.3.7.11	H. Tutto Hamburger 180g with fontina cheese, crispy bacon and Gogo sauce (made with avocado and nduja)	€ 20,00
1.3.7.11	Chicken Burger Local chicken with grilled eggplant, zucchini and parmesan cream slightly truffle	€ 16,50
1.3.7.11	Kid's Hamburger Hamburger 130g	€ 14,50

Vegetarian

“Veg Hamburger”

1.3.7.11	Quinoa burger with carrots, zucchini, potatoes, eggs and parmesan	€ 16,00
	Soia burger, gluten free (vegan solution)	€ 16,00

Salads

1.3.7.4	Caesar Salad: Romana salad, grilled local chicken breast, toasted croutons, parmesan flakes and caesar sauce	€ 15,00
7.11	Lungarno 23: Misticanza salad, green apple, flakes of parmesan, crispy bacon and sesame seeds	€ 13,50
7.8	Cacio & Pera: Misticanza salad, pecorino cheese, pears, walnuts and acacia honey	€ 13,50
4.7	Mediterranea: Misticanza salad, fior di latte mozzarella cheese, tomatoes, Mediterranean anchovies and black olives	€ 14,00
11	Vegan salad: Misticanza salad, avocado, pineapple, organic mixed seeds, raisins and tofu	€ 14,00

Side dishes

"Fagioli all'uccelletto" (Baked Beans)	€ 6,00
Grilled vegetables	€ 6,00
Fennel salad and oranges	€ 6,00
Roasted potatoes	€ 6,00
Fresh fried potatoes	€ 6,00
Mixed salad	€ 5,00

Beers

Draft beers – Birrificio Angelo Poretti

1664 Blanc 5% cl.300	€ 5,50
1664 Blanc 5% cl.400	€ 7,50
8 luppoli Pilsner 4,6% - Angelo Poretti cl.300	€ 5,50
8 luppoli Pilsner 4,6% -Angelo poretti cl.400	€ 7,50
6 luppoli bock red beer double malt cl.300	€ 5,50
6 luppoli bock red beer double malt cl.400	€ 7,50

Craft beers

Grano Verna (Consorzio Agr. Siena) – light beer – cl.75	€ 16,00
Iris (S. Quirico D'Orcia) – blonde beer- cl.75	€ 19,00
Giulitta (S. Quirico D'Orcia) – red beer- cl.75	€ 19,00
Buonamici (Borgo al Cornio) – red beer- cl.33	€ 9,00
Mercatale (Borgo al Cornio) – light beer- cl.33	€ 9,00
Le Carceri (Borgo al Cornio) – amber beer – cl.33	€ 9,00

Traditional beers

4 luppoli (Angelo Poretti) – unfiltered- cl.33	€ 6,00
9 luppoli IPA with citrus hops (Angelo Poretti) – cl. 33	€ 6,00
7 luppoli Blanche with floral hops (Angelo Poretti) – cl.50	€ 7,00
Menabrea cl.33	€ 6,00
Menabrea cl.66	€ 6,00
Nastro Azzurro cl.33	€ 6,00
Corona cl.33	€ 6,00
Heineken cl.33	€ 6,00
Gluten-free beer cl.33	€ 6,50

Soft drinks

Naturalized drinking water

The water supplied is treated through a microfiltration system and supplied neat or with the addition of carbon dioxide.

Indication provided pursuant to comma 5 Art. 13 D-Lgs. 181/03

Water 0,75 lt	€ 2,50
Mineral water bott. 0,50 lt	€ 1,50
Sparkling mineral water Perrier®	€ 2,50
Coca Cola 0,33 lt	€ 4,00
Aranciata 0,25 lt	€ 4,00
Schweppes Lemon/Tonic 0,25 lt	€ 4,00
Peach/Lemon Tea	€ 4,50
Fruit juice	€ 4,00
Orange juice	€ 6,00
Alcohol free beer cl.33	€ 6,50

Cafe

Coffee	€ 2,50
Barley coffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Tea and infusions	€ 5,00

Desserts

Ask your waiter the dessert menu and spirits list

Cover € 3,30

