

“ **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

1.6.7.11	Sushi di Chianina (9 pezzi)	€ 15,00
	Cous cous con verdure di stagione saltate	€ 10,00
1.3.4.9.12	Crostini misti al lampredotto: in zimino; salsa verde	€ 12,00
1.7	Montanarine ripiene di: bufala campana dop e pomodorini; mascarpone, porri ed erba cipollina	€ 12,00
1.7.8	Crocchette di Chianina in crosta di pistacchio su crema di patate	€ 13,00
4.11	Bocconcini di tartare di Chianina: avocado ed olio di sesamo ; ciliegini e polvere di acciughe	€ 14,00
4.8.12	Crostino di polenta con fegatino rustico, cipolla caramellata e pistacchi	€ 11,50
	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
	“La formaggeria”	
	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 porri con fonduta di pecorino e crostini di pane	€ 11,00
1.3.7	Tagliolini artigianali al pomodoro ciliegino fresco 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
3.7	Gnudi alla fiorentina su crema di peperone arrosto	€ 15,00
1.3	Spaghettoni quadrati alla carbonara di asparagi e guanciale croccante	€ 16,00
7.12	Risotto al piccione con polvere di spinaci, alloro e ginepro	€ 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
1.3.7.9.10.11.12	Piatto Chianino: roast beef, carpaccio marinato, 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”

12	Filetto glassato al Chianti accompagnato da carciofi alla giudia	€ 35,00
1.4.12	Plateau delle nostre 4 tartare condite con: tartufo nero fresco; polvere di capperi e olive; bottarga di muggine; 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

	Carciofi ritti stufati al tegame	€ 7,50
	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 provola affumicata, speck e porri scottati	€ 22,00
1.3.7.11	Hamburger 180g con uovo al tegamino e asparagi	€ 22,00

“I nostri classici”

1.3.7.11	Drago – Il capostipite Hamburger classico 180g	€ 17,00
1.3.7.11	Bando – L'internazionale Hamburger con fontina 180g	€ 17,50
1.3.7.11	Donetto – Record mondiale di peso Hamburger 180g con pancetta croccante	€ 17,50
1.3.7.11	Giogo – 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 giogo (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

Birre alla spina

1664 Blanc 5% cl.300	€ 5,50
1664 Blanc 5% cl400	€ 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 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) - bionda - 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 IPA con luppoli agrumati (Angelo Poretti) - cl.33	€ 6,00
7 luppoli Blanche con luppoli floreali (Angelo Poretti) - cl.50	€ 7,00
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	€ 6,50

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	€ 6,50

Caffetteria

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

Coperto € 3,30

