

MANGIA! SI MANGIA!
A! S MANGIA! SI MANGIA!
MANGIA! SI MAN A! SI
GIA! SI MANGIA! SI MA
ANGIA! MANGIA! SI
GIA! SI MANGIA! SI MA
MA GIA! SI MANGIA!

METTIAMO UN FERMINO

ANTIPASTI

Cipolla ripiena di Pecorino

Cipolla rossa di Certaldo al ripieno di pecorino di Pienza
1-3-7

6€

Degustazione di crostini

Fegatino toscano, bruschetta di pomodoro, verdure
1-8

8€

Tartare di Chianina

Certificata IGP e condita alla francese
3-10

13€

Insalata di carciofi

con rucola e scaglie di grana
7

14€

Tagliere di crudo toscano

Fattoria del Pratomagno

14€

Tagliere di pecorini della Val D'Orcia

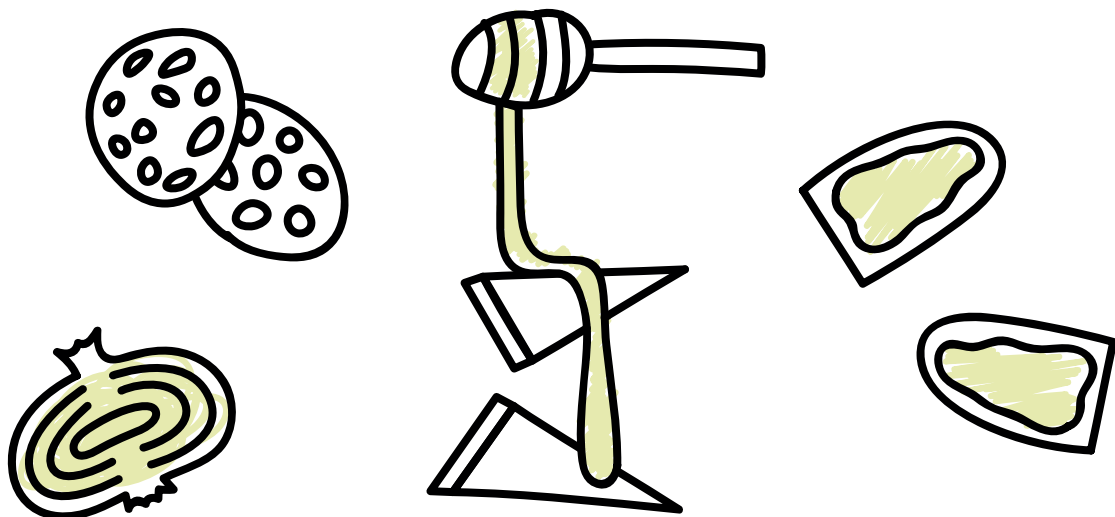
Accompagnato da miele d'Acacia e frutta secca
7-8

16€

Gran piatto toscano

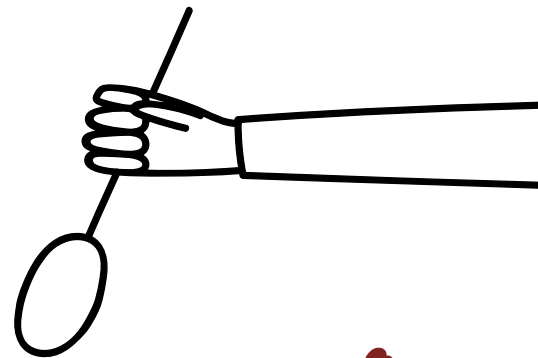
Di crudo, salame, sbriciolona e lardo di Colonnata

16€



PRONTI, AI POSTI, VIA!

ZUPPE E INSALATE



Minestrone

Zuppa di verdure fresche

6-8-9-11-13

9€

Ribollita

Zuppa fiorentina con pane, cavolo nero e fagioli

6-8-9-11-13

9€

CONTINUARE CON STILE

PRIMI PIATTI



Penne al ragù

Ragù di carne con solo manzo scelto

1-9

12€

Paccheri al lampredotto

Con pomodori ciliegini

1-7

14€

Gnudi burro e salvia su salsa allo zafferano

Fatti in casa con ricotta e spinaci

1-3-7

15€

Pici all'anatra

1-9

15€

Pappardelle al cinghiale

1-3-9

15€

Tagliolini al tartufo nero

1-3-7

18€

SOLO RAZZE SELEZIONATE DALLA MACELLERIA MANETTI MASSIMO

LA BISTECCA

Bistecca alla fiorentina

5,5€ / HG

Bistecca alla fiorentina (Scottona Maremmana)

Razza autoctona allevata solo in Maremma allo stato brado, fibra più delicata, sapore intenso

8€ / HG

Bistecca fritta

Disponibile solo su ordinazione, marinata nel tuorlo d'uovo

6,5€ / HG

I DURI INIZIANO A GIOCARE

SECONDI PIATTI

Braciola rifatta

In salsa di pomodoro fresco

1 - 3

18€

Peposo

Muscolo di manzo cotto al vino rosso

1 - 9

16€

Galletto alla griglia

½ galletto allevato a terra

1

18€

Fritto del Sant'Agostino

Pollo, coniglio e cervello di vitella con verdure di stagione

1 - 3

18€

Ossobuco di vitella

1 - 9

20€

Filetto al pepe verde

1 - 7 - 10

28€

IN BUONA COMPAGNIA

CONTORNI

Spinaci saltati 

1€

Patate arrosto 

6€

Insalata mista 

6€

Patate fritte fresche

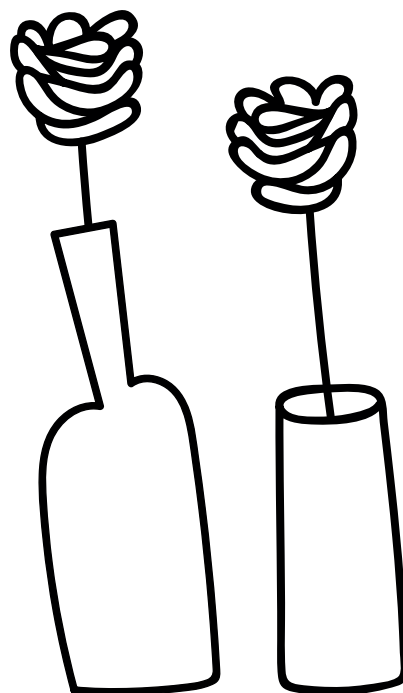
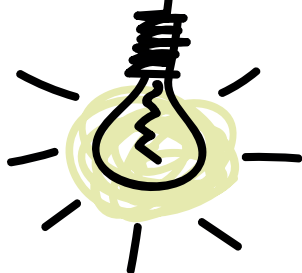
1€

1

Purè di patate

6€

7



COSA BEVIAMO?

BAR E CAFFETTERIA

Acqua 0,75 lt	3€
Fiasco di Chianti <i>½lt - 0,75lt - 1lt - 1,5lt</i>	12€/14€/16€/22€
Vino della Casa <i>¼lt - ½lt - 1lt</i>	5€/8€/14€
Birra in bottiglia 33cl <i>Moretti, Peroni</i>	4€
Birrificio Flea 33cl <i>Birra chiara, scura</i>	6,5€/7,5€
Birrificio Dolomiti 75cl	13€
Bibite analcoliche <i>Lemon, Coca-cola, Coca-cola light, Fanta</i>	4€
Caffè	2€
Orzo, decaffeinato	2,5€
Caffè corretto	3€
Cappuccino	3,5€
Grappa, amaro, limoncello	3,5€

Pane e Coperto: **3€**

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine – 2. Crostacei – 3. Uova – 4. Pesce – 5. Arachidi – 6. Soia – 7. Latte – 8. Frutta a guscio – 9. Sedano – 10. Senape – 11. Semi di sesamo – 12. Anidride solforosa – 13. Lupini – 14. Molluschi

Nei piatti del menù, se presenti, gli allergeni vengono indicati riportando il numero corrispondente.

Tutti i nostri piatti sono cucinati al momento e con ingredienti scelti personalmente tra i piccoli produttori della nostra Toscana.

Tutti i nostri piatti sono disponibili anche Gluten Free.

Supplemento per il doggy bag: 2 euro

Se ti va un **DOLCINO** o un **CORDIALE** richiedi al nostro personale il menù dedicato.



Pastificio artigianale FABBRI di Strada in Chianti dal 1983

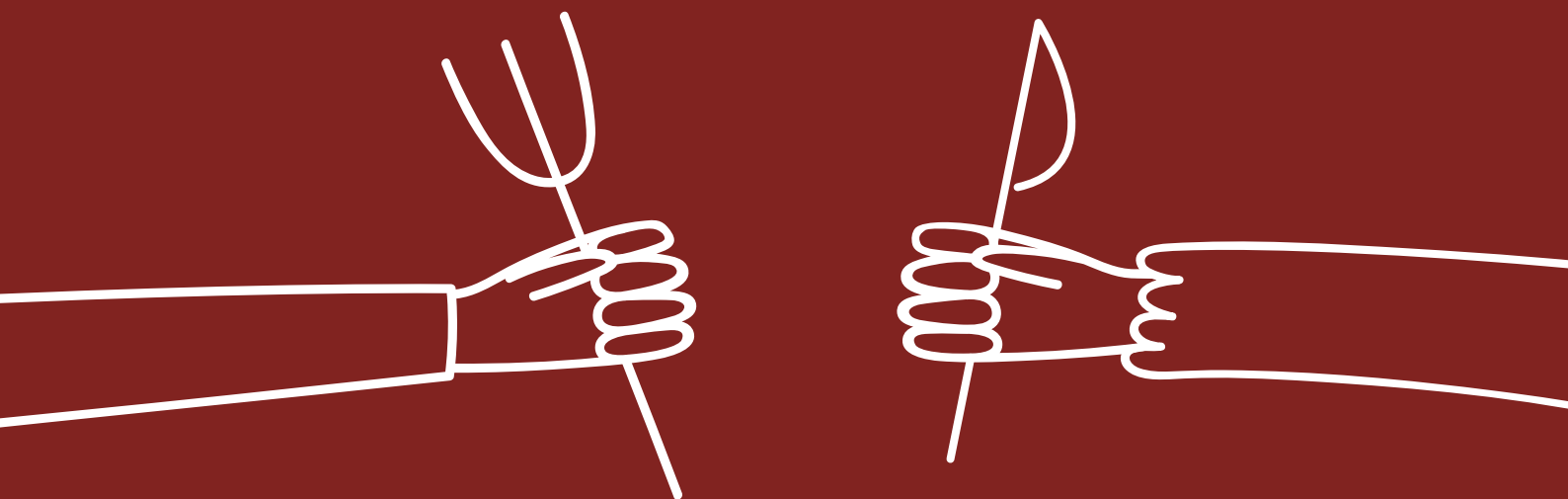


La nostra carne viene accuratamente selezionata dall'esperienza unica della Macelleria Manetti Massimo, che dal 1892 offre prodotti della migliore tradizione toscana al Mercato Centrale di San Lorenzo.



Frutta e verdura prodotta in zona e fornita giornalmente da





Trattoria Sant'agostino
Via Sant'Agostino, 23 - 50125 Firenze

www.trattoriasantagostino.com

@trattoriasantagostino

