

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

5€

Degustazione di crostini

Fegatino toscano, bruschetta di pomodoro, verdure

1-8

1€

Cecina ricotta e acciughe

Certificata IGP e condita alla francese

10€

Tartare di Chianina

Certificata IGP e condita alla francese

3-10

13€

Tagliere di pecorini della Val D'Orcia

Accompagnato da miele d'Acacia e frutta secca

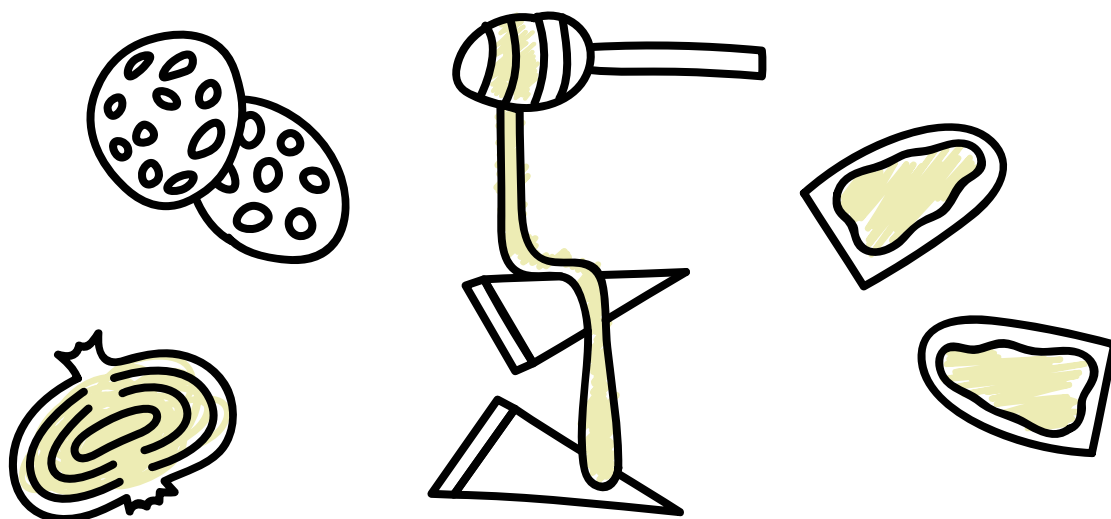
7-8

15€

Gran piatto toscano

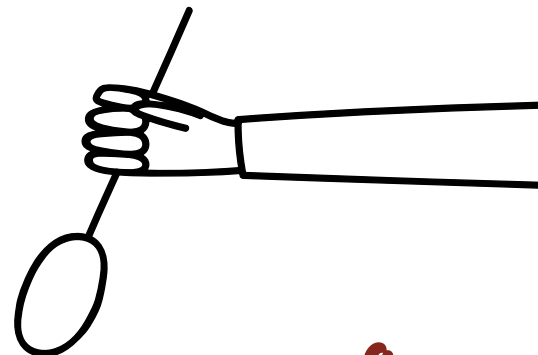
Di crudo, salame, sbriciolona e lardo di Colonnata

15€



PRONTI, AI POSTI, VIA!

ZUPPE E INSALATE



Pappa al pomodoro

Zuppa di pane, pomodoro e basilico

1

9€

Zuppa di cipolla

Selezione di cipolle bianche di Certaldo con pane tostato e parmigiano

1 - 7

11€

Insalata Sant'Agostino

Con avocado, uovo, tonno, olive taggiasche e pomodoro

3 - 4

12€

Carpaccio di fiori di zucca

Con zucchine marinate e caprino fresco

7

12€

CONTINUARE CON STILE

PRIMI PIATTI

Penne al ragù

Ragù di carne con solo manzo scelto

1 - 9

11€

Paccheri al ragù di coniglio e asparagi

1 - 9

13€

Gnudi burro e salvia con salsa di zafferano

Fatti in casa con ricotta e spinaci

1 - 3 - 7

13€

Pici all'aglione

1 - 3 - 7

13€

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

55€ /kg

Bistecca alla fiorentina (Scottona Maremmana)

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

80€ /kg

Bistecca frita

Disponibile solo su ordinazione, marinata nel tuorlo d'uovo

60€ /kg

I DURI INIZIANO A GIOCARE

SECONDI PIATTI

Braciola rifatta

In salsa di pomodoro fresco

1 - 3

16€

Peposo

Muscolo di manzo cotto al vino rosso

1 - 9

16€

Galletto alla griglia

½ galletto allevato a terra

1

16€

Fritto del Sant'Agostino

Pollo, coniglio e cervello di vitella con verdure di stagione

1 - 3

18€

Maialino croccante con salsa ai frutti di bosco 🍷

20€

Filetto al Chianti

1

28€

IN BUONA COMPAGNIA

CONTORNI

Spinaci saltati 

6€

Patate arrosto 

6€

Insalata mista 

6€

Patate fritte

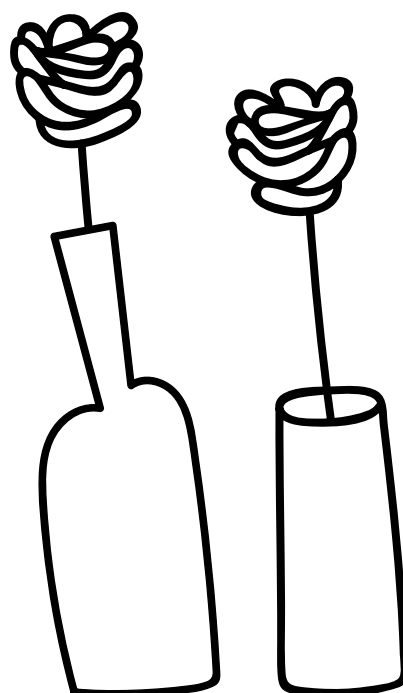
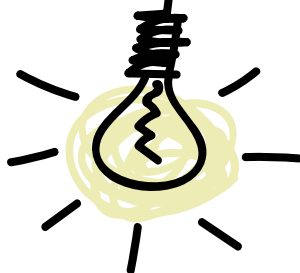
1

1€

Zucchine fritte

1-7

6€



COSA BEVIAMO?

BAR E CAFFETTERIA

Acqua 0,75 lt **3€**

Fiasco di Chianti **11€/13€/16€/22€**
½lt - 0,75lt - 1lt - 1,5lt

Vino della Casa **5€/8€/13€**
¼lt - ½lt - 1lt

Birra in bottiglia 33cl **4€**
Moretti, Peroni

Birrificio Flea 33cl **6,5€/7,5€**
Birra chiara, scura

Birrificio Dolomiti 75cl **13€**

Bibite analcoliche **4€**
Lemon, Coca-cola, Coca-cola light, Fanta

Caffè **2€**

Orzo, decaffeinato **3€**

Caffè corretto **3€**

Cappuccino **3€**

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

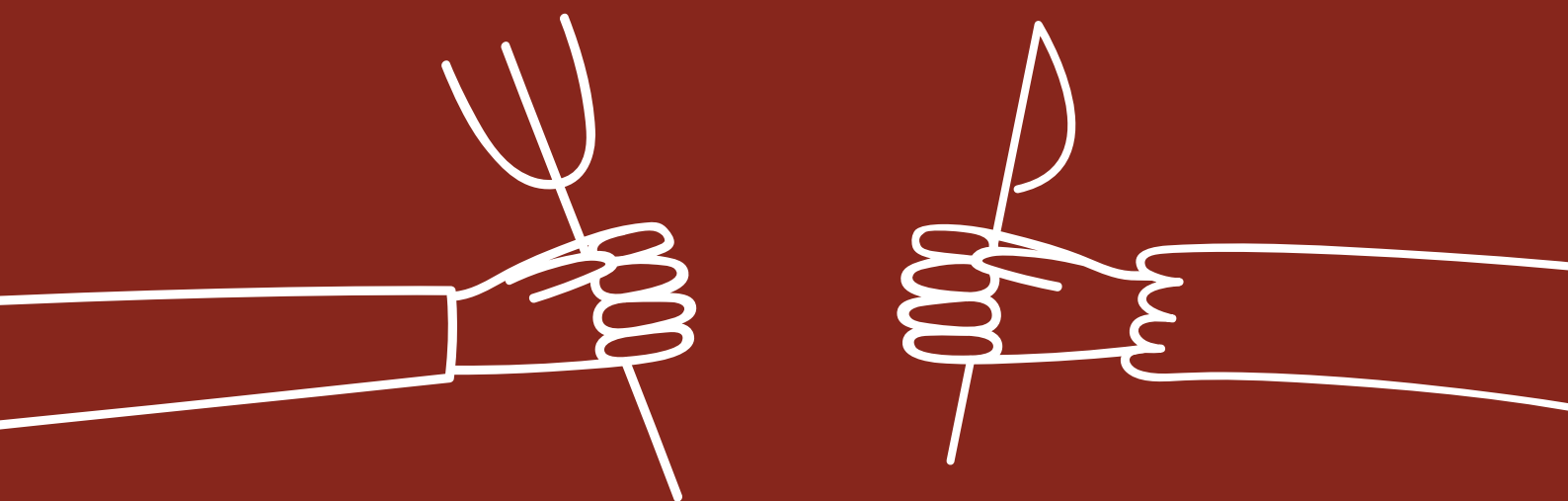


La nostra carne viene accuratamente selezionata dall'esperienza unica della Macelleria Manetti Massimo, che dal 1892 offre prodotti della migliore tradizione toscana al Mercato Centrale di San Lorenzo.



Frutta e verdura prodotta in zona e fornita giornalmente da





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

www.trattoriasantagostino.com

@trattoriasantagostino

