



La Carbonata

experience

Pane fatto in casa con burro aromatizzato alle erbe aromatiche e tartufo (1/7/3/11/8)
Homemade bread with herb-flavored and truffle butter

...

Il nostro benvenuto "La Carbonata"
sfera di Parmigiano su crema di pomodori Ciliegini (3/7)
Our "La Carbonata" welcome
Parmesan cheese sphere on Ciliegini tomatoes cream

...

Mini tartare di Chianina CCBI con crema di Parmigiano e tartufo nero (7)
Chianina CCBI tartare with Parmesan cream cheese and black truffle

Zuppa di cipolle (1)
Onion soup

Il nostro crostino dorato con zucca, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e crema di Gorgonzola (1/7)
Our golden-brown crostino with pumpkin, 24-month-aged Parma ham and Gorgonzola cream

...

Bistecca di Chianina CCBI accompagnata da tre salse:
maionese al Chianti "La Carbonata", olio e.v.o. caldo e rosmarino, salsa piccante (3/12)
Florentine beef steak of Chianina CCBI served with three sauces:
"La Carbonata" Chianti mayo sauce, hot olive oil e.v.o. with rosmarino, spicy sauce

...

Insalata di radicchi toscani
Mixed tuscan salad

Patate Novelle al forno
Roasted Novelle potatoes

...

Tiramisù (1/3/7/8)
Tiramisù

Mini cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fichi caramellati (1/3/7)
Shortcrust pastry basket with cream and caramelized figs

Profiterole con crema chantilly e cioccolato fondente (1/3/7/8)
Profiterole with chantilly cream and dark chocolate

Antipasti

Appetizers



Bruschetta con pomodori Ciliegini confit, Burrata e pesto al basilico (1/7) 	13€
Bruschetta with confit tomatoes, Burrata and basil pesto	
Parmigiana dello chef (7) 	14€
Eggplant Parmesan of the chef	
Insalata di petto d'Oca affumicato con radicchi toscani, scaglie di Parmigiano, lamponi e riduzione di aceto balsamico (7/12) 	24€
Smoked goose breast salad with Tuscan radicchio, Parmesan, raspberries and balsamic vinegar reduction	
Caprese con Burrata, pomodori, pomodorini confit e basilico fresco (7) 	14€
Caprese with Burrata cheese, tomatoes, confit tomatoes and fresh basil	
Gran piatto crudo di Chianina CCBI (variazioni di tartare e carpaccio) (3/7) 	26€
Raw beef plate (variations of tartare and carpaccio)	
Selezione di formaggi italiani con salse (7) 	15€
Italian cheese selection with jams	
Il nostro pane dorato con pere, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Parmigiano e riduzione di Balsamico (1/7/12) 	15€
Our golden bread with pears, 24-month Parma ham, Parmesan and Balsamic reduction	
Crostini misti "La Carbonata" (1/7/12) 	16€
-prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Stracciatella e tartufo nero	
-insalata Misticanza, carpaccio di Chianina CCBI e Grana	
-tartare di Chianina CCBI	
-cipolla caramellata e crema di Parmigiano	
Mixed crostini "La Carbonata"	
-24 months Parma raw ham, Stracciatella and black truffle	
-Misticanza salad, Chianina CCBI carpaccio and Grana cheese	
-CCBI Chianina tartare	
-caramelized onion and Parmesan cream	
Tris di tartare di Chianina CCBI del nostro chef (uovo croccante, crema di Parmigiano e tartufo nero, maionese al Chianti) (12/3/7/1) 	23€
Trio of CCBI Chianina tartare from our chef (crispy egg, Parmesan cream cheese and black truffle, Chianti mayonnaise)	
Carpaccio di Chianina CCBI con maionese al Chianti, insalata misticanza, scaglie di Parmigiano e pane croccante (1/3/7/12) 	23€
Vitellone beef IGP carpaccio with Chianti mayonnaise, Parmesan cheese and crispy bread	
Tagliere di salumi e formaggi italiani (7) 	14€
Selection of cold cuts and italian cheese	
Il nostro pane dorato con zucca, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e crema di Gorgonzola (1/7) 	16€
Our golden-brown with pumpkin, 24-month-aged Parma ham and Gorgonzola cream	

Primi piatti

First courses

Spaghetti con salsa di pomodori Ciliegini, Stracciatella e battuto di Parmigiano e basilico (1/7)  	16€
Spaghetti with Burrata cream and Datterino tomato with chopped basil and Parmesan cheese	
Gnocchi al pesto (1/7)  	16€
Fresh pasta gnocchi with pesto	
Tagliatelle di pasta fresca al ragù di Chianina (3/1/12/9)  	17€
Fresh Pasta Tagliatelle with beef ragù	
Tortelli di pasta fresca ripieni di patate con crema di Parmigiano e funghi Porcini (3/1/7)  	21€
Fresh pasta ravioli stuffed with potatoes, Parmesan cream and porcini mushrooms	
Pappardelle di pasta fresca al ragù di Anatra (1/3/12/9)  	19€
Fresh Pasta Pappardelle with duck ragù	
Pici di pasta fresca al ragù di Cinghiale (1/3/12/9)  	19€
Fresh pasta Pici with wild boar ragù	
Risotto "La Carbonata" allo Zafferano, tartare di Chianina CCBI con tartufo nero fresco e riduzione al Chianti (12/7)  	25€
"La Carbonata" risotto with saffron, CCBI Chianina tartare with fresh black truffle and Chianti reduction	
Gnocchetti freschi di patate con fonduta di Parmigiano e tartufo nero fresco (1/7) 	24€
Fresh Potato gnocchi with Parmesan cream cheese and fresh black truffle	
Zuppa di cipolle con Emmenthal e crostini dorati (1/7) 	13€
Onion soup with Emmenthal and golden croutons	
Penne con crema di zucca, guanciale croccante, Gorgonzola ed erba cipollina (1/7)  	16€
Penne with pumpkin cream, crispy bacon, Gorgonzola and chives	

Secondi piatti

Second courses

Bistecca alla Fiorentina di Chianina CCBI per 2 persone (minimo 1 kg) accompagnata da tre salse: maionese al Chianti "La Carbonata", olio e.v.o. caldo e rosmarino, salsa piccante (3/12)	9€/100gr
T-bone Florentine steak Chianina CCBI for 2 people (minimum 1 kg) accompanied by three sauces: "La Carbonata" Chianti mayonnaise, warm extra virgin olive oil and rosemary, and spicy sauce (3/12)	
Costata di manzo di Chianina CCBI per 1 persona (minimo 500 gr) accompagnata da tre salse: maionese al Chianti "La Carbonata", olio e.v.o. caldo e rosmarino, salsa piccante (3/12)	9€/100gr
Rib steak of Chianina CCBI beef for 1 person (minimum 500 gr) accompanied by three sauces: "La Carbonata" Chianti mayonnaise, warm extra virgin olive oil and rosemary, and spicy sauce (3/12)	
Tagliata di controfiletto di Chianina CCBI	29€
Sliced beef Chianina CCBI tagliata	
Filetto di Chianina CCBI alla griglia	40€
Beef Fillet mignon Chianina CCBI beef steak	
Spezzatino di Cinghiale servito con pane dorato (1/9/12)	26€
Wild boar stew served with golden bread	
Filetto di Chianina CCBI con salsa al Gorgonzola dolce, tartufo nero fresco e pane dorato (1/7)	50€
Beef Fillet mignon Chianina CCBI with sweet Gorgonzola sauce, fresh black truffle and golden bread	
Tartare di Chianina CCBI classica con pane croccante (1/3/10)	26€
Classic Chianina CCBI tartare with crunchy bread	
Filetto di Chianina CCBI alla griglia con funghi Porcini grigliati	50€
Beef Fillet mignon Chianina CCBI with grilled Porcini mushrooms	
Bistecchine di Agnello "La Carbonata" con salsa al Chianti *(12/7)	26€
Lamb chops "La Carbonata" with Chianti sauce	
Hamburger "La Carbonata" di Chianina CCBI (180gr) con pane artigianale, maionese al Chianti, Pecorino al tartufo, cipolle caramellate e servito con radicchio misto Toscano, pomodori e patate fritte (1/3/11/7/12)	26€
"La Carbonata" Chianina CCBI hamburger (180gr) with homemade bread, Chianti mayonnaise, Pecorino cheese with truffle, caramelized onions and served with mixed Tuscan radicchio, tomatoes and French fries	
Hamburger "Bacon" di Chianina CCBI (180gr) con pane artigianale, bacon croccante, Scamorza, salsa rosa e servito con radicchio misto Toscano, pomodori e patate fritte (1/3/11/7)	26€
Chianina CCBI burger (180gr) with homemade bread, crispy bacon, Scamorza cheese, pink sauce and served with mixed Tuscan radicchio, tomatoes and French fries	
Petto di anatra laccato al miele con riduzione di arancia *	34€
Honey lacquered duck breast with orange reduction	
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con Pancetta glassato al Vin Santo (12)	25€
Pork fillet cooked at low temperature with Bacon glazed and Vin Santo	
Petto di pollo alla griglia *	19€
Grilled chicken breast	

Le nostre insalate

Our big salads

- Insalata "La Carbonata": insalata Misticanza, pomodori Ciliegini, petto di pollo grigliato, crostini di pane dorati, scaglie di Grana e maionese al Chianti (1/7/12/3)  16€
"La Carbonata" salad: mixed salad, cherry tomatoes, grilled chicken breast, golden bread croutons, Grana flakes and Chianti mayonnaise
- Insalata Mediterranea: insalata Misticanza, mozzarella Fior di latte, pomodori Ciliegini, olive nere, cipolla rossa e crostini di pane dorati (1/7)  14€
Mediterranean salad: mixed salad, fior di latte mozzarella, Ciliegini tomatoes, black olives, red onion and golden bread croutons
- Insalata Cacio e Pere: insalata Misticanza, Pecorino, pere, noci, miele e crostini di pane dorati (1/8/7)  14€
Cacio e Pere Salad: mixed salad, pecorino, pears, walnuts, honey and golden bread croutons

Contorni

Side dishes

- Patate fritte*  6€
French fries
- Patate Novelle arrosto  8€
Roasted Novelle potatoes
- Insalata di radicchi toscani e pomodori  6€
Mixed tuscany salad with tomatoes
- Verdure grigliate  8€
Grilled vegetables
- Spinaci freschi saltati al burro o aglio e olio (7)  8€
Fresh spinach sautéed in butter or garlic and oil
- Funghi porcini alla griglia  14€
Grilled porcini mushrooms
- Fagioli Cannellini con pomodoro e salvia  6€
Cannellini beans with tomato and sage

Dolci Desserts

Tiramisù "La Carbonata" ^(1/3/7/8) Tiramisù "La Carbonata"	9€
Profiterole con crema Chantilly e cioccolato fondente ^(1/3/7/8) Profiterole with Chantilly cream and dark chocolate	9€
Semisfera di cioccolato fondente con crema al Mascarpone, Amaretti e riduzione all'Amaretto ^(1/3/12/7/8) Dark chocolate hemisphere with Mascarpone, Amaretti cream and Amaretto reduction	9€
Cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fichi caramellati ^(1/3/7) Shortcrust pastry basket with custard and caramelized figs	9€
Cheesecake con salsa al cioccolato fondente e gelato alla crema ^(1/8/3/7) Cheesecake with dark chocolate sauce and cream ice cream	10€
Cheesecake al caramello salato con frutta secca caramellata ^(1/3/7/8) Salted Caramel Cheesecake with Caramelized dried Fruit	9€
Tris di dolci (Tiramisù, mini cestino di pasta frolla con fichi caramellati, Profiterole) ^(1/3/7/8) Tris of desserts (Tiramisù, shortcrust pastry basket with cream and caramelized figs, Profiterole)	12€
Gelato artigianale alla Crema ^(3/7) Homemade Cream Ice Cream	8€
Cantucci artigianali alle mandorle con riduzione al Vin Santo ^(1/3/12/7/8) Artisan almond cantucci with Vin Santo reduction	9€
Sorbetto all'arancia Orange sorbet	7€

Vini da desserts Sweet wines

Vin Santo del Chianti	8€
Passito di Pantelleria	7€
Moscato di Pantelleria	7€