CHIANTÀ
RISTORANTE

CHEF VITO PATERNITI



Il mio viaggio nel mondo della ristorazione è iniziato tanti anni fa, quando da ragazzino lavoravo con mio padre in campagna, con gli ulivi, i carciofi, con l'orto che allora tanto detestavo e che invece oggi considero una preziosa fortuna.

Per me la cucina è il valore nella semplicità.
Non può far altro che rendere omaggio alle mie origini, la Sicilia, ai miei ricordi e al percorso di vite ed esperienze che mi hanno portato oggi ad essere qui.

E' rispettare e dare valore alla materia prima e a chi la lavora, trattandola con cura e portando nel piatto il gusto della tradizione, della ricerca. Cercando di trasmettere un ricordo, un'emozione e un pò della mia storia.

My journey in the world of catering began many years ago, when as a boy I worked with my father in the countryside, with olive trees, artichokes, with the vegetable garden that I hated so much at the time and that today I consider a precious fortune.

For me, cooking has its value in simplicity.
It can only pay homage to my origins, Sicily, to my memories and to the path of lives and experiences that have led me to be here today.

It is to respect and find value within the raw materials and who works with them, treating them with care, and bringing them to the table with the right taste of tradition and research.
Searching to transmit a memory, an emotion and a little bit of my story.

CHIANTÀ
RISTORANTE

ANTIPASTI / STARTERS

RADICI DI CASA

Un ritorno alle origini, tra memoria e nuove consistenze

ROOTS OF HOME

Return to our origins, between memory and new textures

18

Coste al peperoncino, olio liofilizzato, aglio nero, senape,
semi di lino tostati, pinoli, crumble di pane alle erbe aromatiche

Spicy swiss chard, freeze-dried oil, black garlic, mustard,
toasted flax seeds, pine nuts, aromatic herb bread crumble

(1-8-10)

TERRA D'ACCOGLIENZA

Un omaggio al Nord Italia, terra di incontri, esperienze e nuove radici

LAND OF WELCOME

Tribute to Northern Italy, land of encounters, experiences and new roots

22

Carpaccio di scamone di manzo, maionese di carne, cipollotto in agrodolce,
olio alle nocciole e fondo di manzo

Beef rump carpaccio, meat mayonnaise,
sweet and sour spring onion, hazelnut oil and beef jus

(3-8-10-12-15)

LA TERRA DI UN TEMPO

La semplicità della tradizione, reinterpretata attraverso nuove consistenze

THE LAND OF YESTERDAY

The simplicity of tradition, reinterpreted through new textures

18

Zuppa di legumi con fondo di cipolla, patate, lenticchie, ceci, fagioli.
Cereali soffiati e verdure in diverse consistenze,
in omaggio alla cucina povera di un tempo e alla generosità della terra.

Legume soup with onion broth, potatoes, lentils, chickpeas and beans.

Puffed grains and vegetables in a variety of textures,
a tribute to the humble cuisine of the past and the generosity of the land.

(9)

Coperto | Cover charge
5 Euro per persona | per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included
Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the sta.ff

CHIANTÀ
RISTORANTE

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

PICCOLE ABITUDINI

Gesti quotidiani e sapori incontrati lungo un nuovo percorso

LITTLE RITUALS

Everyday gestures and flavours discovered along a new journey

26

Risotto "Chicco del Mulino" mantecato al sedano rapa, salsa al cioccolato fondente e olio al rosmarino

"Chicco del Mulino" risotto, creamed with celeriac, dark chocolate sauce and rosemary oil

(7-9)

PURA GOLOSITÀ IN 21 MINUTI

Un incontro spontaneo di sapori, contrasti e profumi di stagione

PURE INDULGENCE IN 21 MINUTES

Spontaneous meeting of flavours, contrasts and seasonal aromas

28

Spaghettone "Benedetto Cavalieri", mantecato al Pecorino Siciliano,
pepe di papaya, composta di arancia amara e tartufo nero

"Benedetto Cavalieri" thick spaghetti, creamed with Sicilian Pecorino cheese,
papaya pepper, bitter orange compote and black truffle

(1-8-9)

ABBRACCIO D'INVERNO

I sapori avvolgenti della stagione, tra dolcezza, intensità e note fermentate

A WINTER HUG

The comforting flavours of the season, blending sweetness, intensity and fermented notes

23

Rigatone "Benedetto Cavalieri", mantecato alla zucca Manotovana,
spuma al Gorgonzola e mirtilli fermentati

"Benedetto Cavalieri" rigatoni, creamed with Mantuan pumpkin,
Gorgonzola foam and fermented blueberries

(1-7-9)

Coperto | Cover charge
5 Euro per persona | per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included
Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the sta.ff

CHIANTÀ
RISTORANTE

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

L'ESSENZIALE

La semplicità della materia, interpretata attraverso tecnica ed equilibrio

THE ESSENCE

The simplicity of ingredients, interpreted through technique and balance

34

Tagliata di manzo, patate fondenti, maionese di patata, scalogno in agrodolce e salsa di manzo

Sliced beef, fondant potatoes, potato mayonnaise, sweet and sour shallot and beef jus

(7-12)

RICHIAMI DI MONTAGNA

Profumi del bosco e sapori profondi, in un ritorno ai luoghi del cuore

MOUNTAIN ESSENCE

Forest fragrances and soulful flavours, a return to familiar places

34

Spalla di Vitello fondente, purea di rapa rossa, fondo al ginepro pino sevatico e fieno

Slow-braised veal shoulder, beetroot purée, juniper berry, wild pine and hay reduction

(7-9)

UN CLASSICO

Un piatto che ritorna, stagione dopo stagione, diventando parte dell'identità Chiantà

IT'S A CLASSIC!

A dish that returns, season after season, becoming part of Chiantà's identity.

26

Arrosto di cavolfiore, mandorle tostate croccanti, mollica di mais,
gel all'arancia e pesto di foglie di cavolfiore

Roasted cauliflower, crispy toasted almonds, corn crumb,
orange gel, cauliflower leaf pesto

(8-9)

Coperto | Cover charge
5 Euro per persona | per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included
Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the sta.ff

CHIANTÀ
RISTORANTE

DOLCI / DESSERTS

MERENDA D'INFANZIA

Un ricordo semplice, trasformato in un dessert tra dolcezza, profumi e nostalgia

CHILDHOOD SNACK

A simple memory, transformed into a dessert of sweetness, aromas and nostalgia

10

Cialda di pane tostato, zucchero a velo, mousse al cioccolato al latte e gelato al rosmarino

Toasted bread crisp, icing sugar, milk chocolate mousse and rosemary ice cream

(1-7-15)

IL MIO TIRAMISÙ

Un grande classico, reinterpretato tra consistenze, temperature e profumi di caffè

MY TIRAMISÙ

A timeless classic, reimagined through textures, temperatures and coffee aromas

10

Mousse al mascarpone, caffè 100% arabica Illy, crumble di cacao salato, gelato alla crema antica

Mascarpone mousse, 100% Illy arabica coffee, savory cocoa crumble, ancient ice-cream

(1-3-7-8-15)

LA SEMPLICITÀ DELLA FRUTTA

Freschezza, colori e dolcezza al naturale per concludere con leggerezza

THE PURE SIMPLICITY OF FRUIT

Freshness, vibrant colors and natural sweetness, bringing the meal to a light and delicate finish

10

Coperto | Cover Charge
5 Euro per persona | per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included
Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the sta.ff

CHIANTÀ
RISTORANTE

CONSIGLIATO DALLO CHEF VITO PATERNITI
CHEF VITO PATERNITI RECOMMENDS

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

EURO 75

per persona | per person

RADICI DI CASA
ROOTS OF HOME

Coste al peperoncino, olio liofilizzato, aglio nero, senape, semi di lino tostati, pinoli, crumble di pane alle erbe aromatiche

Spicy swiss chard, freeze-dried oil, black garlic, mustard, toasted flax seeds, pine nuts, aromatic herb bread crumble
(1-8-10)

PURA GOLOSITÀ IN 21 MINUTI
PURE INDULGENCE IN 21 MINUTES

Spaghettone "Benedetto Cavalieri", mantecato al Pecorino Siciliano,
pepe di papaya, composta di arancia amara e tartufo nero

"Benedetto Cavalieri" thick spaghetti, creamed with Sicilian Pecorino cheese,
papaya pepper, bitter orange compote and black truffle
(1-7-9)

UN CLASSICO
IT'S A CLASSIC!

Arrosto di cavolfiore, mandorle tostate croccanti, mollica di mais, gel all'arancia e pesto di foglie di cavolfiore

Roasted cauliflower, crispy toasted almonds, corn crumb, orange gel, cauliflower leaf pesto
(8-9)

IL MIO IL MIO TIRAMISÙ
MY TIRAMISÙ

Mousse al mascarpone, caffè 100% arabica Illy, crumble di cacao salato, gelato alla crema antica

Mascarpone mousse, 100% Illy arabica coffee, savory cocoa crumble, ancient ice-cream
(1-3-7-8-15)

supplemento abbinamento vino - euro 35 per persona
surcharge for wine pairing - 35 euros per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included
Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the sta.ff

CHIANTÀ
RISTORANTE

Gentile Ospite,

*Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Tecnica del congelamento rapido

Dear Guest,

*In order to guarantee the maximum quality and confidence we list the ingredients or products that could cause allergies or/and where we process quick freezing techniques for some preparations

1. Cereals with gluten, grain, rye, barley, oats, spelt, kamut, derivat
e, and processed from products
2. Shellfish and processed from products
3. Egg and processed from products
4. Fish and processed from products
5. Peanuts and processed from products
6. Soy and processed from products
7. Milk and processed from products
8. Shell fruit, hazelnut, almond, nuts, acagiu nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, and processed from products
9. Celery and processed from products
10. Mustard and processed from products
11. Sesame seeds and processed from products
12. Sulphur dioxide and sulphites more than 10 mg/kg
13. Lupini and processed from products
14. Mussels and processed from products
15. Quick freezing preparation technique

Vegetariano | Vegetarian

Senza Glutine | Gluten Free

Vegano | Vegan

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included
Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the sta.ff