



**Il menù Cecchini Famiglia offre un menu à la carte, che si estende oltre la carne, per includere le ricette di famiglia di Dario tramandate di generazione in generazione. Questo menù consente di esplorare una varietà di piatti tradizionali toscani, dalla pasta fresca alle goduriose opzioni vegetariane, tutti realizzati con la stessa dedizione e passione che Dario porta nella sua macelleria.**

**The Cecchini Famiglia menu offers an à la carte menu that extends beyond meat to include Dario's family recipes passed down through the generations. This menu allows you to explore a variety of traditional Tuscan dishes, from fresh pasta to indulgent vegetarian options, all made with the same dedication and passion that Dario brings to his butcher shop.**

**ANTIPASTI**  
**STARTERS**

**SUSHI DEL CHIANTI 17€**

**CHIANTI SUSHI**

**Tartara di manzo intenerita e condita con  
olio buono, limone, aglio e spezie**

**Beef tartar tenderized and seasoned with  
extra-virgin olive oil, lemon, garlic and spices**

**TENERUMI IN INSALATA 17 €**

**BOILED BEEF SALAD**

**I tagli del manzo comunemente considerati meno  
nobili trovano rinnovata fama con questa ricetta**

**Those beef cuts that are commonly considered less  
noble, find renewed fame with this recipe**

**CROSTONE DI SUGO FINTO ① 15 €**

**TOASTED BREAD WITH FAKE SAUCE ①**

**Bruschetta al ragù di verdure**

**Toasted bread with vegetable ragout**

**PAPPA AL POMODORO ① 15 €**

**PAPPA AL POMODORO ①**

**Tomato stew**

**ACCIUGHE SOTT'OLIO 15 €**

**ANCHOVIES IN OLIVE OIL**

**Servite con pane tostato e burro**

**Anchovies in oil served with roasted bread and butter**

## **PRIMI**

### **FIRST COURSES**

**RISOTTO** (V) 16 €

**RISOTTO** (V)

**Pecorino romano e pepe macinato**

**Pecorino cheese and black pepper risotto**

**PASTA MISTA** 18€

**PASTA MISTA**

**Ragù di polpo leggermente piccante**

**Mixed pasta, slightly spicy octopus ragout**

**PASTA FRESCA FATTA IN CASA AI SUGHI DI DARIO** 18 €

**HOME MADE PASTA WITH DARIO'S RAGOUT**

**Ragù di verdure** (V) - **ragù in bianco** - **ragù rosso**

**Vegetables ragout** (V) - **red ragout** - **white ragout**

## **SECONDI**

### **MAIN COURSES**

**ROLLE' DI FARAONA** 24 €

**GUINEA FOWL ROLLE'**

**Faraona farcita al burro del chianti e susine**

**Guinea fowl filled with chianti butter and plums**

**POLPO** 26 €

**OCTOPUS**

**Polpo marinato e grigliato servito con maionese di carote arrosto e cime di rapa**

**Marinated and grilled octopus served with carrot mayo and turnip greens**

**TAGLI CECCHINI 250gr** 28 €

**CECCHINI SIGNATURE CUTS 250gr**

**Tagli di manzo alla griglia secondo disponibilità**

**Grilled beef cuts of the day**

**BAVETTA ALLA GRIGLIA 250gr 26 €**  
**GRILLED FLANK STEAK 250gr**

**UMIDI 26 €**

**BRAISED BEEF OF THE DAY**

**Brasato di manzo secondo disponibilità**

**BRASATO SCAPPATO E CECINA CALDA (V) 18 €**

**ESCAPED BRAISED AND WARM CECINA (V)**

**Cipolle brasate e cecina**

**Braised onions with chickpea tart**

**I secondi di terra sono serviti con patate San Paolino e fagioli  
all'extra vergine**

**All the main courses (except the fish) are served with potatoes and extra  
virgin olive oil beans**

**DOLCI 8€**

**DESSERT**

**Sorbetto al limone**

**Lemon sorbet**

**Tiramisù con cantucci al vin santo**

**Tiramisù made with cantucci and sweet wine**

**Torta all'olio**

**Olive oil cake**

**La carne è allevata per me in catalogna (spagna)**

**The meat serve is raised on my behalf in catalunya (spain)**

**Per qualsiasi chiarimento sugli allergeni o gli ingredienti dei piatti potete  
rivolgervi al nostro personale o richiedere il nostro documento informativo**

**For clarifications about allergens and ingredients, a flyer is available on  
request**

**Coperto 5€ comprensivo di pane, acqua naturale e gassata**

**Cover charge of 5€ includes fresh water, still and sparkling and bread**