



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.



MENU SPECIALS

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

TAGLI CECCHINI 250gr 28 €

CECCHINI SIGNATURE CUTS 250gr

Tagli di manzo alla griglia secondo disponibilità

Grilled beef cuts of the day

ANTIPASTI

STARTERS

**Crudo toscano con gnocchi fritti,
burro del Chianti e senape Cecchini 16 €**
**Cured ham served with fried gnocchi,
Chianti butter and Cecchini mustard**

**Insalata con calamaretti arrosto, finocchi e olive
taggiasche condita con citronette 17€**
**Roasted squid salad, fennel, olives served with
lemon dressing**

Insalata dello chef 🍷 16€
Chef salad 🍷

**Tonno del Chianti, fagioli, battuto di verdure,
cipolla rossa, pomodoro e capperi 17€**
**Chianti's Tuna with bean, vegetable, red onion,
tomato and capers**

PRIMI

FIRST COURSES

PASTA MISTA 16€
Ragù di polpo leggermente piccante
Mixed pasta, lightly spicy octopus ragout

PASTA FRESCA FATTA IN CASA AI SUGHI DI DARIO 18€
HOME MADE PASTA WITH DARIO'S RAGOUT
Ragù di verdure🍷 - ragù in bianco - ragù rosso
Vegetable ragout 🍷 - white ragout - red ragout

FREGOLA 16€
Zafferano, cozze e prezzemolo
**Fregola pasta with saffron,
mussels and parsley**

SECONDI
MAIN COURSES

PANINO PANCIA DI MANZO 18€

BEEF BELLY SANDWICH

Rosetta, pancia di manzo cotta a bassa temperatura e salsa darionese servito con patate San Paolino

Rosetta bread, slow cooked beef belly, “darionese sauce”

PANINO CECCHINI (servito medio/sangue cottura) 18€

CECCHINI BURGER (served medium to rare)

Rosetta, burger di manzo 250g, salsa darionese, cipolla caramellata e pomodoro servito con patate San Paolino

Rosetta bread, beef burger 250gr, darionese sauce, caramelized onion and tomato served with San Paolino potatoes

INSALATA DI POLLO 18€

CHICKEN SALAD

Lattuga verde, pollo alla griglia, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di parmigiano e salsa di capperi e acciughe

Green salad with grilled chicken, egg, bread croutons, parmesan cheese flakes, served with capers and anchovy-sauce

BRASATO SCAPPATO E CECINA CALDA [Ⓟ]18€

ESCAPED BRAISED AND WARM CECINA

Cipolle brasate e Cecina, servito con patate san paolino e fagioli all’extra vergine

Braised onions with chickpea tart served with potatoes and extra virgin olive oil beans

CALAMARI 18€

SQUID

Calamari arrosto, crema di ceci e spinaci saltati

Roasted squid, chickpea cream and salted spinach

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