

DAL 1948 **IL BARGELLO**

Il gioco della Bistecca

*si principia con la carne cruda, degustazione di
Tartare di scottona magra
battuta alla lama in tre versioni*

*La classica un pò piccantina
La golosa con la burratina
La moderna con la frutta*

Degustazione

*3 tipi di bistecche di carni pregiate,
grigliate sul carbone e senza contorno, perchè la
bistecca si mangia solo con sale e il pane toscano*

*La scottona, femmina tenera dalle note dolci
La vacca italiana, grasso giallo, sapore persistente
La nostra dry-age, concentrato di sapore e profumo*

*Dopo la carne,
insalata di misticanza
con le foglie di aromi per aprire il cuore*

Caffè

Prezzo per persona € 43,00 "minimo 2 persone" vini esclusi

*wifi: wifi_bargello
pass: ciao2019*



coperto € 3,50

I GIOIELLI DI CASA

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO, LA SPALLA TOSCANA, IL BUON TOSCANO E IL VIOLONE	€ 18.00
IL CARCIOFO CROCCANTE CON IL PECORINO E LE BRICIOLE DI PANE	€ 17.00
IL TORTELLONE DI STRACOTTO FATTO A MANO, PARMIGIANO ALLA SALVIA E IL SUO RISTRETTO	€ 21.00
IL PICIO PER LA FIORENTINA, CREMOSO ALL'AGLIONE VIOLA, MANDORLE TOSTATE E LA TARTARE BISTECCA AL LIMONE	€ 27.00
LA VERA BISTECCA, COTTURA SUL CARBONE DI LEGNO, NEL FILETTO DA ALMENO 1200 G	A PESO
LA TAGLIATA DELLA SIGNORIA SERVITA SULL'OSSO	€ 29.00
PEPOSO DI MANZO COTTO NEL PAIOLO, PANE ABBRUSTOLITO E CHIPS DI POLENTA	€ 23.00

PER INIZIARE

SALUMI E FORMAGGI DALLA TOSCANA <i>Selezione di salumi artigianali, pecorini biologici della Maremma, olive condite, scrocchia, un po' di dolcezze</i>	€ 14.50
FORMAGGI PECORINI DALLA MAREMMA, MARMELLATA E FRUTTA DI STAGIONE <i>Degustazione dei pecorini della "Fattoria la Parrina", biologici e fatti con amore con composte di frutta artigianali e frutta di stagione</i>	€ 16,50
TAGLIERE ESAGERATO <i>affettati, salumi, formaggi, sott'oli, frutta fresca, strogolini, ci si mangia tanto in due</i>	€ 47.00
PROSCIUTTO TOSCANO CON LE COCCOLE	€ 17.50
LA BRUSCHETTA BUFALINA	€ 11.00
IL CROSTONE CALDO CON FUNGHI PORCINI E PROVOLA	€ 15.00
LA BRUSCHETTA TARTUFATA	€ 16.00
LA BRUSCHETTA CLASSICA, POMODORO, BASILICO E AGLIO	€ 9.00
LA TARTARE DI SCOTTONA CON LA BURRATINA, GERMOGLI FRESCHI E CRUMBLE DI PANE ALL'OLIO	€ 17.50
IL CARCIOFO CROCCANTE CON IL PECORINO E IL PANE CROCCANTE	€ 17.00

PASTA FRESCA

*Pasta interamente fatta nella nostra cucina,
farina, semola, rosso d'uovo e la Nostra passione*

IL FUSILLONE LUNGO DI SEMOLA CON IL RAGÙ DI BISTECCA	€ 12.50
LE PAPPARDELLE ALL'UOVO COL CINGHIALE	€ 16.50
IL MEZZO PACCHERO DI SEMOLA ALLA CARBONARA	€ 15.50
IL PICIO PER LA FIORENTINA, CREMOSO ALL'AGLIONE VIOLA, MANDORLE TOSTATE E TARTARE DI BISTECCA AL LIMONE	€ 17.50
IL TORTELLONE DI STRACOTTO FATTO A MANO, PARMIGIANO ALLA SALVIA E IL SUO RISTRETTO	€ 21.00
LE LASAGNE VERDI CON IL RAGÙ DI CARNE E LO ZABAIONE DI PARMIGIANO	€ 14.00
IL RAVIOLO DI RICOTTA E SPINACI CON I CARCIOFI, IN CREMA E CROCCANTI	€ 18.50
LO SPAGHETTINO ALLA CHITARRA IN SALSA DI POMODORO CON LE POLPETTINE DI CARNE	€ 21.00
LA PAPPARDELLA DEL BARGELLO, FUNGHI PORCINI E TARTUFO	€ 16.50

*Lasciati consigliare per una generosa
spolverata di tartufo*

€ 7.00

MINESTRE ZUPPE E RISOTTI

TORTELLINO ARTIGIANALE IN BRODO DI CAPPONE, SERVITO IN ZUPPIERA	€ 17.00
IL RISOTTO CARNAROLI CON LA ZUCCA GIALLA AL TIMO E LA PANCETTA CROCCANTE	€ 18.00
RIBOLLITA ALLA TOSCANA, OLIO NUOVO E CHIPS DI CAVOLO	€ 12.50
LA ZUPPA DI VERDURA FRESCA	€ 11.00

BISTECCA ALLA FIORENTINA

La vera bistecca, cottura sulla brace di legna, nel filetto, da almeno 1.2 kg

LA NOSTRA SCOTTONA SCELTA € 6.20XHG
Stecca di manzette giovani, carne tenera e saporita

LA NOSTRA PREFERITA, LA DRY-AGED € 7.70X HG
Razze pregiate dalla lunga frollatura

LA REGINA DELLE ALPI, SELEZIONE DALLE GRANDI RAZZE EUROPEE € 7.20XHG
Selezione di grandi bovini, femmine, prevalentemente nutriti con erba

LA VACCA ITALIANA, PEZZATA ROSSA O FRISONA € 7.20XHG
Pezzata o frisona, le vacche storiche da Parmigiano

LA TRADIZIONE TOSCANA, BISTECCA DI RAZZA CHIANINA € 8.80XHG
Maschio di vitellone bianco dell'Appennino, razza tipica della Toscana

LA BISTECCA NELLA COSTOLA DA ALMENO 500 G € 29.00

SALSE DA ABBINARE

SALSA BERNESE € 3,50

BARGELLO BBQ € 3,50

ACCIUGATA € 3,50



Carni di qualità, tagli tradizionali della macelleria Fiorentina, ricette antiche riscoperte e reinterpretate in chiave moderna dai nostri Chef e preparate su di una griglia alimentata con il carbone Quebracho blanco che dona sentori di legno

DALLA BRACE

LA TAGLIATA DELLA SIGNORIA SERVITA SULL'OSSO COL MIDOLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO	€ 29.00
IL FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON LA SALSA AI 3 PEPI E IL BURRO AFFUMICATO	€ 30.50
LA SVIZZERA DI CARNE BATTUTA, DOPPIO BURGER NEL BUN FATTO IN CASA	€ 18.00
RIB-EYE, IL TAGLIO PREGIATO DELLA LOMBATA DI VACCA CON LA SALSA BERNESE	€ 33.50
LA PANCIA DI MAIALE NOSTRALE COTTA A BASSA TEMPERATURA E ARROSTITA SUL CARBONE, MELA SPADELLATA E IN CHUTNEY	€ 24.50
L TOMAHAWK DI MAIALE ARROSTITO SUL FUOCO	€ 19.00
IL PEPOSO DI MANZO NEL COCCIO DI TERRACOTTA, PANE ALL'AGLIO E CHIPS DI MAIS	€ 23.00
IL PETTO DI POLLO GRIGLIATO, SALSA AL CAPRINO ED ERBETTE DI MACCHIA	€ 21.50
LO SPIEDO DI VERDURE DI STAGIONE CON PROVOLA PIASTRATA	€ 17.00
POLPETTE DELLA NONNA RIFATTE AL POMODORO	€ 17.00

*Lasciati consigliare per una generosa
spolverata di tartufo*

€ 7.00



Carni di qualità, tagli tradizionali della macelleria Fiorentina, ricette antiche riscoperte e reinterpretate in chiave moderna dai nostri Chef e preparate su di una griglia alimentata con il carbone Quebracho blanco che dona sentori di legno

CONTORNI

LA VERA PATATINA FRITTA	€ 7.50
LA VERA PATATINA FRITTA COL TARTUFO	€ 12.50
LA PATATA SOTTO LA CENERE CON LA FONDUTA AL FORMAGGIO GRATINATA	€ 8,50
LA PATATA SOTTO LA CENERE CON LA FONDUTA E IL TARTUFO	€ 12.50
INSALATA VERDE E COLORATA DI FOGLIE	€ 7.00
LE VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE SUL CARBONE	€ 9.50
I CARCIOFI FRITTI NELL'UOVO ALLA FIORENTINA	€ 8.50

INSALATONE

LA CAPRESE CON LA MOZZARELLA DI BUFALA <i>Mozzarella di bufala, pomodoro, capperi e basilico</i>	€ 16.50
L'INSALATA DEL BARGELLO <i>Insalata di stagione, carote, pomodori confit, semi di girasole e zucca, bocconcini di salumi e pecorino, crumble di pane all'olio</i>	€ 15.00
LA CESAR DEL BARGELLO <i>Insalata verde, petto di pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, sedano, crostini di pane, pancetta croccante e maionese all'aglio</i>	€ 17.50

A seconda della disponibilità stagionale alcuni prodotti potranno essere surgelati direttamente da noi e comunque di qualità, rispettando le norme vigenti

*Per qualsiasi informazione relativa agli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti si pregano i gentili clienti di consultare l'apposita documentazione che può essere richiesta al personale di sala.
le materie prime che trattiamo nei nostri laboratori contengono naturalmente allergeni, non possiamo escludere il rischio di contaminazione incrociata*

LE PIZZE SPECIALI

PIZZA NEL TEGAMINO € 19.00
FONDATA DI BRIE, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E SPECK

PIZZA NEL TEGAMINO € 20.00
CREMA DI FRIARELLI, SALSICCINA DI CINTA SENESE E CIALDA DI PARMIGIANO

LE PINSE ALLA PALA

Per due persone

PINSA CON DUE GUSTI A SCELTA € 24.50

PINSA MARGHERITA € 18.50
Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, origano e basilico

PINSA REGINA MARGHERITA € 22.50
Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, ciliegini, bufala, origano e basilico

PINSA RIBAUDA € 22.50
Fior di latte, salsiccia e melazane, crema di peperone dolce

LE PIZZE CLASSICHE

LA TOSCANACCIA € 12.50
Mozzarella fior di latte, cipolle rosse caramellate, finocchiona e pecorino in scaglie

LA CLASSICA MARGHERITA € 8.50
Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, origano e basilico

LA BELLA NAPOLI € 12.50
Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, acciuga del cantabrico a crudo, origano

QUATTRO STAGIONI € 11.00
Pomodoro pelato marinato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olive nere, funghi e carciofi

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11.00
Pomodoro pelato marinato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi

L'ATOMICA € 13.50
Pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, peperoni, salamino piccante, peperoncino

LA QUATTRO FORMAGGI <i>mozzarella di fior di latte, gorgonzola, emmenthal e formaggio tenero</i>	€ 13.50
LA FIORENTINA <i>pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, peperoni e salame toscano</i>	€ 15.50
LA REGINA <i>pomodoro marinato, mozzarella di bufala DOP, pomodorini ciliegini</i>	€ 11.50
LA SALSICCIA CON LA CIPOLLA <i>pomodoro marinato, mozzarella fior di latte, cipolla e salsiccia</i>	€ 12.50
LA CARBONARA <i>mozzarella fior di latte, pancetta toscana, salsa carbonara e pepe nero</i>	€ 15.50
LA BOTTICELLI <i>mozzarella fior di latte, rucola, pomodori secchi e ciliegini con la burrata</i>	€ 13.50
IL CALZONE DI MAURO <i>mozzarella fior di latte, ricotta e pomodoro, prosciutto cotto</i>	€ 12.50

VORRESTI AGGIUNGERE ...

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P € 4,00

BURRATA € 4,00

SCAGLIE DI PARMIGIANO €
4,00

TARTUFO € 7,00

*Facciamo pizze con un impasto a lunga lievitazione,
le nostre farine con il germe di grano e di alta qualità
donano una Pasta morbida, saporita e ad alta digeribilità*

Per qualsiasi informazione relativa agli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti si prega i gentili clienti di consultare l'apposita documentazione che può essere richiesta al personale di sala

VINI AL CALICE

VINI BIANCHI

CALICE DI PROSECCO O MOSCATO	€ 8.00
CALICE DI VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7.00
CALICE DI PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 9.50
CALICE DI ANSONICA, AURICA, FOLONARI	€ 8.50
CALICE ROSÈ, ANTINORI	€ 7.00
CALICE DI CHARDONNAY	€ 8.50

VINI ROSSI

CALICE DI CHIANTI, VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7.00
CALICE DI CHIANTI CLASSICO, ROCCA DELLE MACIE	€ 8.50
CALICE DI BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTORIA DE' BARBI	€ 16.00
CALICE DI PINOT NERO	€ 9.50
CALICE DI BOLGHERI, CAMPO ALLE COMETE	€ 9.50

BEVANDE

BIRRA	0.4 L	€ 7.00
	1.0 L	€ 14.00
BIBITE	0.4 L	€ 5.50
	1.0 L	€ 11.00
ACQUA		€ 3.00
SPREMUTA		€ 6.50
COCKTAILS		€ 10.00
CAFFÈ ESPRESSO		€ 2.50
CAFFÈ AMERICANO		€ 4.50
CAPPUCCINO		€ 5.00
THE CALDO		€ 4.50
CIOCCOLATA CALDA		€ 5.00
APEROL SPRITZ		€ 10.00

I NOSTRI VINI

CHIANTI, IL CLASSICO, RISERVE, GRAN SELEZIONE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22.00
Sangiovese, Merlot, Canaiolo	
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25.00
Sangiovese, Merlot	
CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, CASTELLO DI VERRAZZANO	€ 31.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE	€ 34.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, merlot	
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38.00
Sangiovese, Merlot	
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36.00
Sangiovese, Merlot	
RISERVA CHIANTI CLASSICO, MARCHESE ANTINORI	€ 65.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39.00
Sangiovese	
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41.00
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO, GRAN SELEZIONE, CASTELLO DI AMA, SAN LORENZO	€ 92.00
Sangiovese, Merlot, Malvasia nera	
CHIANTI CLASSICO, GRAN SELEZIONE, SERGIO ZINGARELLI	€ 90.00
Sangiovese	
CHIANTI RUFINA, RISERVA NIPOZZANO	€ 35.00
Sangiovese, Malvasia nera	
MONTESODI, CHIANTI RUFINA RISERVA	€ 95.00
Sangiovese	

BOLGHERI

CAMPO AL MARE, AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI	€ 41.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	
STUPORE, CAMPO AL LE COMETE	€ 36.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
OLTRESOGNO, CAMPO ALLE COMETE	€ 28.00
Cabernet Sauvignon	
CAMPO AL PERO	€ 33.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot	
SERRE NUOVE, BOLGHERI, TENUTE DELL'ORNELLAIA	€ 115.00
Merlot, Cabernet Saovignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI Sangiovese grosso	€ 72.00
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE Sangiovese Grosso	€ 68.00
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI Sangiovese grosso	€ 210.00
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI Sangiovese Grosso	€ 750.00
ARGIANO, 2019 Sangiovese grosso	€ 125.00

SUPERTUSCAN

IL PARETO, I.G.T TOSCANA, TENUTE DI NOZZOLE Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€ 95.00
IL BORGO, I.G.T TOSCANA, TENUTE DEL CABREO Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 64.00
MODUS, RUFFINO Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	€ 59.00
TIGNANELLO, ANTINORI Sangiovese, cabernet Savignon, Cabernet Franc	€ 158.00
TENUTE DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA Merlot, Cabernet Savignon, Cabernet Franc e Petit Verdot	€ 385.00
GUADO AL TASSO, BOLGHERI SUPERIORE, ANTINORI Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	€ 225.00

ROSSI DELLA TOSCANA

VILLA ANTINORI, I.G.T TOSCANA, ANTINORI Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah	€ 34.00
SYRAH, CANTINA 8380 Syrah	€ 30.00
NOBILE DI MONTEPULCIANO, ICARIO Sangiovese, Canaiolo e colorino	€ 34.00
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE Merlot	€ 30.00
MORELLINO DI SCANSANO, CANTINA 8380 Sangiovese	€ 28.00
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI Sangiovese	€ 33.00
LUCENTE, FRESCOBALDI Sangiovese e Merlot	€ 52.00
MORMORETO, I.G.T TOSCANA, FRESCOBALDI CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, SANGIOVESE, PETIT VERDOT	€ 115.00
ROCCATO, ROCCA DELLA MACIE SANGIOVESE, CABERNET SOAVINGON	€ 56.00
RADAIA, FATTORIA LA PARRINA MERLOT	€ 59.00
ALFA, MONTECUCCO ROSSO, MIRABONDO, (BIOLOGICO) SANGIOVESE	€ 31.00

ROSSI D'ITALIA

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22.00
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino	
BAROLO, VILLA DORIA	€ 58.00
Nebbiolo	
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93.00
Nebbiolo	
NEBBIOLO DELLE LANGHE, BRICCO MAGNO, VILLA DORIA	€ 30.00
Nebbiolo	
BARDOLINO CLASSICO, FRESCARIPA, MASI	€ 25.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
CAMPO FIORIN, I.G.T VERONA, MASI	€ 34.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
BARBARESCO, MICHELE CHIARLO	€ 55.00
Nebbiolo	
AMARONE CLASSICO, COSTASERA, MASI	€ 92.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148.00
Corvina, Rondinella, Molinara	
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE	€ 34.00
Pinot Nero	
SALICE SALENTINO, NEGROAMARO RISERVA, LEONE DE CASTRIS	€ 29.00
Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce	

BIANCHI

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22.00
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35.00
CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO	€ 29.00
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33.00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24.00
GAVI, GAVI, CHIARLI	€ 26.00
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29.00
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43.00
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49.00
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53.00
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46.00
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95.00
ANSONICA, FATTORIA LA PARRINA	€ 32.00
VIALETTO, FATTORIA LA PARRINA	€ 25.00
VERMENTINO SUPERIORE, ROCCA DELLE MACIE	€ 49.00
ETNA BIANCO, ALTA MORA	€ 38.00
RIBOLLA GIALLA, RONCO DEI FOLO	€ 29.00
VIGNA L'AJA BRUCIATA, VERMENTINO SUPERIORE	€ 58.00

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25.00
FIVE ROSES, LEONE DE CASTRIS, SALENTO	€ 27.00

SPUMANTI & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26.00
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28.00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33.00
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48.00
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58.00
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58.00
LANSON GOLD LABEL, CHAMPAGNE	€ 46.00
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92.00
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108.00
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396.00

MEZZE BOTTIGLIE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 11.00
CHIANTI CLASS. FAMIGLIA ZINGAREL LI, ROCCA DEL LE MACIE	€ 14.00
RISERVA CH. CLASS. RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36.00
ROSÈ ROSATELLO, RUFFINO	€ 12.00
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 11.00
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16.00
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16.00
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29.00
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52.00

