



Menu

**Gli allergeni presenti in ogni piatto sono indicati
con relativo numero, vi invitiamo a consultare la legenda**

***The allergens present in each dish are indicated
with relative number, we invite you to consult the legend***

**(*) I piatti contrassegnati da *potrebbero contenere alimenti surgelati
in base alla stagionalità ed alla disponibilità dei prodotti**

**(*) Dishes marked with * may contain frozen foods
based on seasonality and product availability**

Antipasti - Appetizers

- **Prosciutto e Melone**
Tuscan Ham IGP & Melon € 10,00
- **Caprese di Bufala e datterino giallo (7)**
Caprese with Bufala mozzarella cheese
and yellow cherry tomatoes € 10,00
- **Mozzarella in carrozza con misticanza, nocciole
e sottaceti (1,3,4,7,8,12)**
Fied mozzarella with salad, haselnuts and pickled vegetables € 12,00
- **Flan di asparagi (*) con crema di pecorino
e crumble di nocciole (1,3,7,8)**
Asparagus () flan with pecorino puree and haselnuts crumble* € 13,00
- **Polpette di cinta senese con salsa verde, cipolla caramellata,
scaglie di Grana e drops di rapa rossa (1,3,4,7,10, 12)**
*Cinta Senese meatballs with typical green sauce, caramelized onion,
Grana flakes and red turnip drops* € 13,00
- **Tartare di filetto di Fassona con cassè di pomodori secchi
e stracciatella (7)**
Fassona fillet tartare with dry tomatoes and stracciatella cheese € 18,00
- **Tartare di tonno (*) (salsa di soya, pepe, olio, basilico)
con dadini di verdure e semi di sesamo (4,6,8,11)**
*Tuna tartare (soya sauce, pepper, oil, basil)
with diced vegetables and sesame seeds* € 18,00
- **Tagliere Rubaconte x 2: coccoli, prosciutto crudo, salame toscano,
sbriciolona, lardo, capocollo, pecorino con mostarda, crostino
nero tradizionale (1, 4, 7, 10, 12)**
*Rubaconte cutting board: cocccoli (fried pizza pastry), raw ham, Tuscan
salami, sbriciolona, lard, capocollo, pecorino with mustard, bread with
chicken liver typical pâté* € 22,00

Primi Piatti - First Courses

- **Spaghetti alla Carbonara (1,3, 7)**
Spaghetti Carbonara (raw egg, pancetta, pecorino cheese) € 14,00
- **Tagliatelle al pesto di basilico, fagiolini e patate (1,8)**
Tagliatelle basil pesto, green beans and potatoes € 14,00
- **Paccheri alla norma con pecorino romano (1,7)**
Paccheri with eggplants and Pecorino cheese € 14,00
- **Pici all'aglione e stracciatella (1, 7)**
Pici with aglione sauce, tomato and stracciatella cheese € 15,00
- **Tortelli di patate con ragù di Chianina (1, 3,7,9,12)**
Potato tortelli with Chianina beef ragout € 15,00
- **Spaghetti alla chitarra con guanciale, asparagi(*) e pecorino (1,7)**
Spaghetti with Tuscan bacon, asparagus () and pecorino cheese* € 15,00
- **Risotto ai funghi porcini (*) (7,9)**
Risotto with Porcini mushrooms ()* € 15,00
- **Tagliolini di pasta fresca al tartufo (1,3, 7)**
Tagliolini (fresh long pasta) with truffle € 18,00

Rubaconte
RISTORANTE

Secondi Piatti - Main Courses

... Dalla Griglia... From the grill...

BISTECCA FIORENTINA

- **Bistecca alla Fiorentina (Vitellone 3 coste Europa) (/)**
Florentine steak (European veal) € 60,00/Kg
- **Bistecca alla Fiorentina (Scottona Piemontese) (/)**
4 settimane di frollatura
Italian Scottona Beef Steak € 75,00/Kg
- **Bistecca alla Fiorentina di Razza Chianina IGP (/)**
nel filetto, 6 settimane di frollatura
Chianina IGP Florentine Steak € 90,00/Kg

TAGLIATA

tagliata nel filetto + € 6,00

- **Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino (/)**
Sliced beef tagliata with green pepper and rosemary € 24,00
- **Tagliata di manzo ai Porcini (*) (/)**
Sliced beef tagliata with Porcini mushrooms (*) € 24,00
- **Tagliata di manzo al tartufo (/)**
Sliced beef tagliata with truffle € 27,00
- **Tagliata di manzo Rubaconte con insalatina, cipolla caramellata, salsa di senape e salsa al gorgonzola su pietra lavica (7, 10, 12)**
Sliced beef tagliata on lava stone with salad, caramelized onion, mustard sauce and gorgonzola cheese sauce € 30,00

FILETTO

- **Filetto di manzo 200gr (/)**
Beef Fillet 200 gr € 25,00
- **Filetto al pepe verde (/)**
Beef Fillet with green pepper € 26,00
- **Filetto al tartufo (/)**
Beef Fillet with truffle € 32,00

Lo chef propone anche... Other proposal of our chef...

- **Melanzana alla parmigiana (1,7)**
Eggplants Parmigiana style € 12,00
- **Filetto di baccalà dorato (*) cotto a bassa temperatura con insalatina di spinacino, pinoli e uvetta saltata (4,8)**
Cod fillet () cooked at low temperature with spinaches, pine nuts and sautéed raisins* € 22,00
- **Filetto di tonno (*) in crosta di sesamo (4, 8,11)**
Tuna fillet in sesame crust € 22,00
- **Costine di agnello (*) alla griglia con salsa verde, cipolla caramellata e insalatina (4,12)**
Grilled lamb ribs () with Tuscan green sauce, caramelized onion and salad* € 24,00
- **Costata di Vitellone 500 gr con lardo di colonnata (/)**
Costata di Vitellone 500 gr with lardo di Colonnata € 25,00

Contorni - Side dishes € 6,00

Patate arrosto (I)- *Baked Potatoes*

Verdure grigliate(I)- *Mixed Grilled Vegetables*

Fritto espresso di verdure di stagione (1) - *Fried Seasonal Vegetables*

Spinaci saltati (*) (I)- *Spinach*

Fagioli toscani all'olio (I)- *Tuscan Beans with Olive Oil*

Kids Menu € 12,00 (fino a 10 anni) (1,3,7,6,8)

pasta al pomodoro - *pasta with tomato sauce*

cotoletta & patatine fritte (*) – *fried cutlet and french fries (*)*

gelato – *icecream*

Le Insalatone - Big Salads € 10,00

- La Toscana (7) (radicchi misti, pecorino, pomodoro, olive)
Mixed wild salads, pecorino cheese, tomato, olives
- La Napoletana (4,7) (insalata romana, mozzarella di bufala, pomodoro, acciughe)
Green salad, bufala mozzarella cheese, tomato, anchives
- La Contadina (7) (valeriana, cipolla, formaggio, carote, mais)
Valeriana green salad, onion, cheese, carrots, corn
- Cesar Salad (1,3, 4, 7,10, 12) (insalata verde, pollo grigliato, ceasar sauce, scaglie di parmigiano, pane croccante)
Green salad, grilled chicken breast, ceasar sauce, pieces of Parmigiano cheese, crispy bread

Dessert (*) € 7,00

Varietà di dessert dalla vetrina

Selection of dessert choosable from our piecase

Coperto € 3,00 per persona

Cover Charge € 3,00 p.p.

Legenda degli allergeni alimentari

1. **Glutine** - Gluten
2. **Crostacei** - Crustaceans
3. **Uova** - Eggs
4. **Pesce** - Fish
5. **Arachidi**- Peanuts
6. **Soia**- Soy
7. **Latte** - Milk
8. **Frutta a guscio**- Nuts
9. **Sedano** - Celery
10. **Senape** - Mustard
11. **Sesamo** - Sesame
12. **Anidride solforosa** – Sulphur dioxide
13. **Lupini** - Lupins
14. **Molluschi** - Molluscs



1 – GLUTINE



2 – CROSTACEI



3 – UOVA



4 – PESCE



5 – ARACHIDI



6 – SOIA



7 – LATTICINI



8 – FRUTTA A
GUSCIO



9 – SEDANO



10 – SENAPE



11 – SESAMO



12 – ANIDRIDE
SOLFOROSA



13 – LUPINI



14 – MOLLUSCHI