

CARI CLIENTI,

MI PRESENTO, SONO SALVATORE MALLARDO, UNO CHEF CHE DOPO ANNI DI FORMAZIONE ED ESPERIENZE PROFESSIONALI, HA DECISO DI INIZIARE A ESPRIMERE LA PROPRIA CUCINA, BASATA SULLA RICERCA, SULL'IDENTITÀ E SUL RISPETTO PER LA MATERIA PRIMA. IL MIO PERCORSO ALL'ANTICA SCUDERIA È INIZIATO DA POCHISSIMO TEMPO, CON L'OBIETTIVO DI PORTARE AVANTI E VALORIZZARE IL PROGETTO DI STEFANO E MARIA, IL MENU CHE LEGGERETE E ASSAGGERETE È STATO CREATO PER TRASMETTERE UN DIALOGO TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE, ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME LOCALI SELEZIONATE, APPLICANDO TECNICHE DI COTTURA E ABBINAMENTI CHE ESALTINO AL MEGLIO LE CARATTERISTICHE DI OGNI INGREDIENTE.

VI AUGURO UN'ESPERIENZA FATTA DI SAPORI AUTENTICI, PENSATA PER ESSERE CONDIVISA E RICORDATA.

DEAR CUSTOMERS,

LET ME INTRODUCE MYSELF, I AM SALVATORE MALLARDO, A CHEF WHO AFTER YEARS OF TRAINING AND PROFESSIONAL EXPERIENCE, HAS CHOSEN TO START EXPRESSING HIS CUISINE, BASED ON RESEARCH, IDENTITY AND RESPECT FOR THE RAW MATERIAL. MY JOURNEY AT THE ANCIENT STABLE BEGAN VERY RECENTLY. WITH THE AIM OF CONTINUING AND ENHANCING STEFANO AND MARIA'S PROJECT, THE MENU YOU WILL READ AND TASTE WAS CREATED TO CONVEY A DIALOGUE BETWEEN TRADITION AND EVOLUTION, THROUGH THE USE OF SELECTED LOCAL RAW MATERIALS, APPLYING COOKING TECHNIQUES AND PAIRINGS THAT BEST ENHANCE THE CHARACTERISTICS OF EACH INGREDIENT. I WISH YOU AN EXPERIENCE OF AUTHENTIC FLAVORS, DESIGNED TO BE SHARED AND REMEMBERED.

*Salvatore Mallardo*

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. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

1.Gluten 2. Shellfish 3.Eggs 4.Fish 5. Peanuts 6.Soy 7.Milk 8. Sesame seeds 9. Celery 10. Mustard 11.Nuts  
12. Sulphites 13. Lupin 14. molluscs

# Cocktail

## Our Cocktails to start

GIN & Tonic

Hendrick, Gin Mare, Tanqueray, Clandestino

15,00 €

Chianti Spritz

15,00 €

Negroni della Scuderia

15,00 €

Cocktail passion fruit

15,00 €

Scuderia mule

15,00 €

Paloma cocktail

15,00 €

A vostra richiesta... i grandi classici

At your request... the great classics

15,00



# Antipasti

## Starters

Selezione di salumi chiantigiani 12  
Selection of Chianti cold cuts  
20,00€

Selezione di formaggi toscani 7, 12  
Selection of Tuscan cheeses  
20,00€

Prosciutto al coltello 12  
Ham to knife  
15,00€

Tartare di Chianina, spinacino, capperi 8  
Chianina's tartare, spinach, capers  
18,00€

Cipolla, Pecorino di Pienza, Tartufo 1,7  
Braised onions stuffed with cheese and truffle  
18,00€

Uovo, asparago, Tartufo 3,7  
Eggs, asparagus, truffle  
18,00€

Calamaretti spillo, finocchietto, limone 14  
Small squid, fennel, lemon  
18,00€



# *Primi Piatti*

## First courses

Risotto, fave, animelle 7, 9  
Risotto, fava beans, sweetbreads  
20,00€

Tortello di anatra, melangolo, ribes rosso, timo 1, 3  
Duck tortello, melangolo, redcurrant, thyme  
22,00€

Zuppa Toscana 1, 9  
Tuscan soup  
18,00€

Taglierini tartufo nero 1, 3, 7  
Black truffle taglierini  
30,00€

Mafaldine, canocchie, sedano 1, 2, 7  
Pantacce, mantis shrimps celery  
25,00€



*Secondi*

*Piatti*

## Second Courses

Pancia di maialino, mele, radicchio 9

Piglet's belly, apple, radicchio

28,00€

Cuffia di trippa, pomodoro, acciughe, prezzemolo 4,9

Tripe, tomato, anchovy, parsley

25,00€

Spigola, agretti, taggiasche 4,5,8

Sea bass, agretti, Taggiasca olives

28,00€

Carciofo, aglio nero, bernese 3

Artichoke, black garlic, bernese sauce

25,00€



# *Dalla griglia*

## From Grill

Bistecca di Chianina Toscana

Tuscan Chianina steak

12,00€/hg

Bistecca di Canova

Canova steak

9,00€/hg

Tagliata di controfiletto

Slices of sirloin beef-steak

35,00€

Galletto italiano da filiera certificata  
Italian cockerel from certified supply chain

€28,00



# Contorni

## Side Dishes

Patate al forno

Roast potatoes

8,00 €

Insalata di stagione

Seasonal salad

8,00 €

Verdura a foglia saltate

Sautéed turnip tops

8,00 €

Fagioli all'olio evo

Beans in extra virgin olive oil

8,00 €



# Forno a legna

## Pizza from wood oven

SOLO A CENA GIOVEDÌ, VENERDÌ, SABATO & DOMENICA  
Only for Dinner of Thursday, Friday, Saturday and Sunday

### Filo d'Olio <sup>1</sup>

Sale maldon, olio, rosmarino  
Maldon salt, oil, rosemary

5,00€

### Cuore di Bufala <sup>1,7</sup>

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, basilico  
Tomato, Buffalo Mozzarella, basil

15,00€

### La Rustica <sup>1,5,7,8,12</sup>

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi sott'olio  
Tomato, mozzarella fior latte, cooked ham, artichokes in oil

15,00€

### Tre latti <sup>1,7</sup>

Cacio carboncino, pera, noci, miele  
Cacio "carboncino", pear, walnuts, honey

16,00€



**Saetta** 1,5,7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cima di rapa, acciuga, aglio,  
peperoncino

Tomato, mozzarella fior latte, turnip top, anchovy, garlic, chili pepper

15,00€

**La baciata** 1,7

Stinco di maiale, cipolla caramellata, scaglie di pecorino

Pork shank, caramelized onion, pecorino flakes

18,00€



# Dessert

Schiaccia al cioccolato, burro salato, pere, rum 1,7,8  
chocolate focaccia, salted butter, pears, rum

10,00€

Tiramisù della casa 1,3,7

Tiramisù home made

10,00€

Tartelletta, agrumi, pecorino toscano, cantucci e vinsanto 1,3,7,8

Tartelletta, citrus fruits, Tuscan pecorino, cantucci and vinsanto

10,00€

Bavarese alla vaniglia, caramello salato, nocciole 1,3,7

Vanilla Bavarian, Mandarin, Hazelnuts

10,00€



# *Calici Dolci*

## Dessert Wines by the glass

Vin santo pregiato

12,00 €

Vin santo di capezzana

20,00 €

Passito Ben rye donna fugata

15,00 €

Sauternes e Barsac

15,00 €

Sherry Pedro Ximenez

12,00 €

Sherry Spinol Solera 1918

20,00 €

Porto

12,00 €

Muffato della sala

12,00 €

Caffè Ashoka alta qualità 100 % arabica

3,00 €

COPERTO

Cover Charge

3,00 €

