



Relais Vignale Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/radda-in-chianti/vignale>
Via Pianigiani, 8, 53017 Radda In Chianti SI, RADDA IN CHIANTI, Italy
+393200898406 - vignale.it

Categories

Secondi Piatti

Antipasti - Hors D'Œuvres

Dessert

Primi Piatti

Contorni

Dalla Griglia

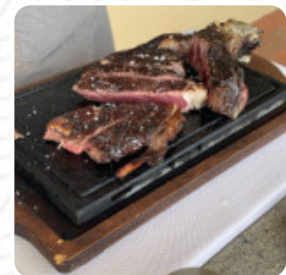
Fiorentine

Fiorentine Leggermente Marmorizzate

Al Forno*

Non Alcoholic Drinks

Pasta



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Relais Vignale Menu



Non Alcoholic Drinks

COFFEE 3 €

Pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16 €

Primi

SPAGHETTI AL POMODORO
FRESCO E BASILICO 12 €

Main Courses

LASAGNA

Pizza

MEAT

Wine

CHIANTI

I Nostri Formaggi

SELEZIONE DI PECORINI TOSCANI
CON COMPOSTE FATTE IN CASA 16 €

Dolci E Frutta

ANANAS AL NATURALE 8 €

Panini - Secondi

SCOTTONA BURGER 24 €

Insalate E Contorni

FAGIOLI CANNELLINI AL FIASCO

Senza Alcool – Non-Alcoholic Beverages

BOTTLED WATER 3 €

Amuse-Bouche

CROSTINI PARTICOLARISSIMI CON
LAMELLE DI AGLIONE FRESCO: 8 €

BEVANDE, BIBITE E DIGESTIVI

SMALL BOTTLED WATER 2 €

Homemade Sweets & Ice Creams

ARTISANAL GELATO 8 €

Al Forno*

BAKED POTATOES 6 €

LASAGNE VEGETARIANE 14 €

Fiorentine

SUA MAESTÀ PORTERHOUSE DI
BUE GARRONESE /KG 66 €

T-BONE DI BUE GARRONESE /KG 54 €

COSTATA DI BUE GARRONESE /KG 48 €

Fiorentine Leggermente Marmorizzate

SUA MAESTÀ PORTERHOUSE
LEggermente MARMORIZZATA DI
VITELLONE 82 €

T-BONE LEGGERMENTE
MARMORIZZATA DI VITELLONE 72 €

COSTATA LEGGERMENTE
MARMORIZZATA DI VITELLONE 61 €

Contorni

MISTO DI INSALATE VERDI DI
STAGIONE 6 €

MISTO DI INSALATE VERDI DI
STAGIONE CON POMODORI 6 €

INSALATA DI POMODORI "RAMATO" 6 €

Relais Vignale Menu



SPINACI LESSI AL LIMONE – SALTATI
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 7 €

Dalla Griglia

TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI BUE
(225 GR. CON RUCOLA E SCAGLIE
DI PARMIGIANO REGGIANO 30
MESI 32 €

AGNELLO “SCOTTADITO”
ACCOMPAGNATO DA VERDURE
GRIGLIATE CON SALSA ALLA
MENTA PREPARATA DAL NOSTRO
CHEF 38 €

FILETTO DI SCOTTONA (250 GR.)
ACCOMPAGNATO DA VERDURE
GRIGLIATE CON SALSA
AGRODOLCE PREPARATA DAL
NOSTRO CHEF 38 €

LE NOSTRE CARNI ALLA GRIGLIA
SELEZIONE VIGNALE

Dessert



TIRAMISU 8 €

PANNA COTTA CON
COULIS DI FRUTTI DI
BOSCO SU CIOCCOLATO 8 €

TORTINO DI CIOCCOLATO CON
CUORE CALDO FONDENTE
SERVITO CON GELATO
ALL'ARANCIA AMARA E ZENZERO 14 €

CANTUCCINI FATTI IN CASA CON
VIN SANTO 2007 AGRICOLA
MONTECASI 12 €

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO CON
CREMA DI RICOTTA AI FRUTTI DI
BOSCO ED AMARENE 10 €

Primi Piatti

LASAGNE AL RAGOÛT DI CHIANINA 14 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
VERACI LEGGERMENTE PICCANTI 18 €

PAPPARDELLE ALL'UOVO AL
RAGOÛT DI CINGHIALE DEI NOSTRI
BOSCHI 16 €

RAVIOLI CHIANTIGIANI FATTI A
MANO DI RICOTTA E SPINACI AL
BURRO E SALVIA 16 €

PICI AL VERO AGLIONE DELLA VAL
DI CHIANA 14 €

Secondi Piatti

BACCALÀ ALLA VIAREGGINA CON
OLIVE, CAPPERI E POMODORO 32 €

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI
PATATE 28 €

SPEZZATINO DI CINGHIALE
MARINATO NEL CHIANTI CLASSICO
CON ROSMARINO E GINEPRO
ACCOMPAGNATO DA PATATE
BOLLITE 24 €

GRAN MISTO DI VERDURE DI
STAGIONE GRIGLIATE SERVITO
CON SALE BLU DI PERSIA DAL
LEGGERO GUSTO DI LIMONE 14 €

PARMIGIANA DI MELANZANE CON
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP 14 €

COSCE DI POLLO “RUSPANTE” AL
FORNO PANATO ALLE ERBE
AROMATICHE E SCORZA DI
LIMONE 19 €

Antipasti - Hors D'Œuvres

INSALATINA DI BARBE ROSSE CON
FORMAGGIO SALATO E PINOLI
TOSTATI 11 €

CARPACCIO DI CHIANINA,
RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO
30 MESI E CITRONETTE, SERVITO
CON PEPE INDIANO MALABAR
AFFUMICATO 22 €

PROSCIUTTO TOSCANO
(STAGIONATO 24 MESI) E
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP 18 €

Relais Vignale Menu



**CAPRESE CON MOZZARELLA DI
BUFALA CAMPANA DOP,
POMODORO "RAMATO" E
ORIGANO** 14 €

**CROSTINI NERI IN COCCIO ALLA
FIAMMA CON PANE TOSTATO** 12 €

**TORTINO DI ZUCCHINE CON
CUORE MORBIDO DI PARMIGIANO
REGGIANO** 12 €

[View menu](#)

[View reviews](#)

Relais Vignale Menu



Relais Vignale

Via Pianigiani, 8, 53017 Radda In
Chianti SI, RADDA IN CHIANTI,
Italy

Opening Hours:

Monday 19:00-21:30
Tuesday 19:00-21:30
Thursday 19:00-21:30
Friday 19:00-21:30
Saturday 12:30-14:30
Sunday 12:30-14:30

Made with [Menu](#)

