



[Italiano](#)

[English](#)

[Français](#)

[Beverage List](#)

***Lo zafferano di San Gimignano d.o.p., gli ortaggi (quando disponibili), le erbe aromatiche e l'olio EVO utilizzati nella nostra cucina vengono coltivati nella nostra azienda agricola.***

***The p.d.o. saffron of San Gimignano, the vegetables (when available), the herbs and the extra virgin olive oil used in our kitchen are grown in our own farm.***

***La safran de San Gimignano a.o.p., les légumes (si disponibles), les herbes et l'huile d'olive extra virgin utilisés dans notre cuisine sont cultivés dans notre ferme.***

***Gli affetti da celiachia e/o da altre allergie alimentari sono pregati di farlo presente.***

***I piatti contrassegnati con una 'V' sono vegetariani.***

***Guests who have coeliac disease and/or other food intolerances are kindly requested to let us know right away. Dishes with 'V' are vegetarian.***

***Les personnes allergiques au gluten et/ou à d'autres aliments sont invités à nous informer avant.***

***Les assiettes avec la 'V' sont pour végétariens.***



## ***Il nostro menù***

### ***Antipasti***

Antipasto di salumi tipici		9,00
Crostini misti toscani		7,50
Sformatino di zucchine con zabaione al nostro zafferano di S. Gimignano d.o.p.	V	9,00
Armonia di mozzarella, pomodoro e basilico	V	9,00

### ***Primi piatti***

Risotto carnaroli al nostro zafferano di S. Gimignano d.o.p. e verdure dell'orto	V	12,50
Pici di pasta fresca all'aglione della Valdichiana	V	11,50
Pappardelle al sugo di cinghiale		12,50
Lasagna classica al ragù		12,00

### ***Secondi piatti***

Pollo farcito con erbe di campo e tortino di patate		14,50
Filetto di maiale al nostro zafferano di S. Gimignano d.o.p. con caponatina di verdure		16,00
Bistecca alla fiorentina ( <i>min. 600 gr</i> )		4,50/100 gr.
Selezione speciale di formaggi provenienti da azienda biodinamica a km zero con miele e mostarde	V	16,50

## ***Contorni***

Fagioli cannellini all'uccelletto	V	4,50
Patate al forno con battuto di aromi	V	4,50

## ***Desserts***

I cantucci della casa con il vinsanto	V	7,00
Tiramisu della casa	V	6,50
Pannacotta al nostro zafferano di S. Gimignano d.o.p. e crema al vinsanto	V	7,00

Pane e coperto		1,50
----------------	--	------



## ***Our Menu***

### ***Starters***

Typical cold cuts appetizer		9,00
Mixed Tuscan crostini		7,50
Zucchini pie in a cream made by our p.d.o. S. Gimignano saffron	V	9,00
Mozzarella cheese, tomatoes and fresh basil	V	9,00

### ***First Courses***

Risotto with our p.d.o. S. Gimignano saffron and vegetables	V	12,50
Pici (typical Tuscan fresh pasta) with “aglione della Valdichiana” and tomato sauce	V	11,50
Pappardelle (egg pasta) with a wild boar sauce		12,50
Classic lasagna with meat sauce		12,00

### ***Main Courses***

Stuffed chicken with herbs and a potato pie		14,50
Pork fillet in a cream made with our p.d.o. S. Gimignano saffron and mixed sauteed vegetables		16,00
T-bone steak ( <i>min. weight 600 gr.</i> )		4,50/100 gr.
Special selection of typical cheeses from a local biodynamic farm with honey and mustard	V	16,50

## ***Side Dishes***

White beans with tomato sauce	V	4,50
Roasted potatoes with herbs aroma	V	4,50

## ***Desserts***

Typical Tuscan homemade almond biscuits with vinsanto wine	V	7,00
Homemade tiramisu	V	6,50
Homemade pannacotta with our p.d.o. S. Gimignano saffron and vinsanto wine cream	V	7,00

Bread and cover		1,50
-----------------	--	------



## ***Notre Menu***

### ***Hors d'oeuvres***

Assiette de charcuterie typique		9,00
Croutons mélangés de Toscane		7,50
Petit tarte aux courgettes, avec crème d'oeuf et notre safran de S. Gimignano a.o.p.	V	9,00
Plat de mozzarella, tomates et basilic	V	9,00

### ***Entrées***

Risotto avec notre safran de S. Gimignano a.o.p. et légumes	V	12,50
Pici (typique fraîches spaghetti de Toscane) avec sauce aux tomates et "aglione della Valdichiana"	V	11,50
Pappardelle (pâtes aux œufs) au sanglier		12,50
Lasagne classique avec sauce de viande		12,00

### ***Plats de résistance***

Poulet farci aux herbes et petite tarte aux pommes de terre		14,50
Filet de porc avec notre safran de S. Gimignano a.o.p. et légumes sautés		16,00
Florentine steak ( <i>poids min. 600 gr</i> )		4,50/100 gr.
Sélection spéciale de fromages d'une ferme biodynamique locale avec miel et moutarde	V	16,50

## ***Contours***

Haricots blanc avec sauce tomate	V	4,50
Pommes de terre au four aux herbes	V	4,50

## ***Desserts***

Cantucci (bisquits croquants de Toscane) servi avec vin doux vinsanto	V	7,00
Tiramisu maison	V	6,50
Pannacotta avec notre safran de S. Gimignano a.o.p. et crème au vin doux vinsanto	V	7,00

Pain et couvert		1,50
-----------------	--	------



***Carta dei vini e bevande***  
***Wine and other beverage list***  
***Carte des vins et des boissons***

**\*\*= vino biologico**  
**\*\*= organic wine**  
**\*\*= vin biologique**

***Vino bianco/rosso della casa***  
***White/red house wine***  
***Vin blanc/rouge maison***

<b><i>1/4 lt.</i></b>	<b><i>4,50</i></b>
<b><i>1/2 lt.</i></b>	<b><i>6,50</i></b>
<b><i>1 lt.</i></b>	<b><i>10,00</i></b>



**Vini bianchi  
White Wines  
Vins blancs**

***Vernaccia di S. Gimignano d.o.c.g.***

<b><i>Daldin/Ca' del Vispo</i></b>	<b><i>2019</i></b>	<b><i>14,00</i></b>
<b><i>Guicciardini Strozzi</i></b>	<b><i>Riserva 2017</i></b>	<b><i>25,00</i></b>
<b><i>**Cesani 'Sanice'</i></b>	<b><i>Riserva 2017</i></b>	<b><i>22,50</i></b>
<b><i>**Cesani</i></b>	<b><i>2019</i></b>	<b><i>16,00</i></b>

***Vini bianchi di Toscana  
Other Tuscan white wines  
D'autres vins blancs de Toscane***

<b><i>**Sapereta 'Ansonica' d.o.c. (Isola d'Elba) 2017</i></b>	<b><i>20,00</i></b>
--	---------------------

**Vini rossi  
Red Wines  
Vins rouges**

**Chianti d.o.c./d.o.c.g.**

<b>Daldin/Ca' del Vispo</b>	<b>2018</b>	<b>14,50</b>
<b>**Cesani</b>	<b>2019</b>	<b>16,00</b>

**Rossi di S. Gimignano  
S. Gimignano red wines  
Vins rouges de S. Gimignano**

<b>Daldin/Ca' del Vispo 'Cruter', i.g.t. merlot 100%,</b>	<b>2012</b>	<b>24,50</b>
<b>Daldin/Ca' del Vispo 'Fondatore', cabernet sauvignon 50%, cabernet franc 50%, i.g.t.</b>	<b>2015</b>	<b>23,00</b>
<b>**Cesani 'Cellori', , i.g.t. merlot 100%</b>	<b>2015</b>	<b>26,50</b>

**Chianti classico d.o.c.g.**

<b>**Casina di Cornia</b>	<b>2016</b>	<b>25,00</b>
<b>**Buondonno</b>	<b>2017</b>	<b>23,00</b>

***Brunello di Montalcino d.o.c.g.***

**\*\*Palazzo** 2014 46,50

**\*\*Col D'Orcia** 2014 44,00

***Rosso di Montalcino d.o.c.***

**\*\*Palazzo** 2016 29,00

**\*\*Palazzo** 2018 28,00

***Nobile di Montepulciano d.o.c.g.***

**\*\*Il Conventino** Riserva 2015 37,00

**\*\*Il Conventino** Riserva 2016 36,00

***Rosso di Montepulciano d.o.c.***

**\*\*Il Conventino** 2018 26,00

## **Supertuscans**

<b>Chiappini, 'Felciaino', Bolgheri d.o.c.</b>	<b>2018</b>	<b>24,00</b>
<b>**Col d'Orcia 'Olmaia', cabernet</b>	<b>2013</b>	<b>50,00</b>
<b>Col d'Orcia, 'Nearco', S. Antimo d.o.c., merlot, cabernet, sirah</b>	<b>2015</b>	<b>45,00</b>

## **Morellino di Scansano**

<b>La Rasola</b>	<b>2019</b>	<b>16,00</b>
------------------	-------------	--------------

## **Rossi non toscani Non-Tuscan red wines Vin rouges pas de Toscane**

<b>Caggiano 'Taurasi', Vigna Macchia dei Goti, d.o.c.g.</b>	<b>2001</b>	<b>48,00</b>
<b>Caggiano 'Tauri', Aglianico i.g.t.</b>	<b>2003</b>	<b>23,00</b>
<b>Pio Cesare, 'Bricco', Barbaresco</b>	<b>2005</b>	<b>81,00</b>

**Vini da dessert  
Dessert Wines  
Vins de dessert**

**(Prezzi al bicchiere -Price by the glass - Prix au verre)**

<b>Château Nairac, Barsac</b>	<b>1993</b>	<b>10,00</b>
<b>Cantina Sociale del Vermentino di Monti, Aldiola, passito i.g.t</b>	<b>1995</b>	<b>5,00</b>
<b>Fazi Battaglia 'Arkezia', Muffato</b>	<b>2001</b>	<b>7,00</b>
<b>Freie Weingartner 'Beerenauslese'</b>	<b>2000</b>	<b>5,00</b>
<b>Colosi, Malvasia delle Lipari nat.</b>	<b>2006</b>	<b>5,00</b>
<b>Colosi, Malvasia delle Lipari pass.</b>	<b>2006</b>	<b>7,00</b>
<b>**Sapereta, Aleatico dell'Elba, Passito d.o.c.</b>	<b>2017</b>	<b>7,00</b>
<b>Guicciardini 'Cameo', Passito di Pantelleria</b>	<b>2004</b>	<b>6,00</b>
<b>Col d'Orcia 'Pascena', Moscadello di Montalcino</b>	<b>2001</b>	<b>7,00</b>
<b>Vinsanto</b>		<b>5,00</b>

## **Grappe**

<b>Vari produttori, bianche o barrique</b>	<b>3,50/4,50</b>
<b>Col d'Orcia, grappa di Brunello</b>	<b>4,00</b>
<b>Col d'Orcia, Poggio al vento barrique</b>	<b>5,00</b>

## **Cocktail**

<b>Aperol Spritz</b>	
<b>Aperol, prosecco, soda</b>	<b>7,00</b>
<b>Negroni</b>	
<b>Gin, vermouth rosso, Campari</b>	<b>8,00</b>
<b>Negroni sbagliato</b>	
<b>Prosecco, vermouth rosso, Campari</b>	<b>8,00</b>
<b>Gin tonic</b>	
<b>Gin, acqua tonica</b>	<b>8,00</b>
<b>Gin lemon</b>	
<b>Gin, Lemonsoda</b>	<b>8,00</b>
<b>Red bikini (analcolico - alcohol-free - sans alcool)</b>	
<b>Crodino, succo d'arancia, soda</b>	<b>6,00</b>
<b>Summer fruit (analcolico - alcohol-free - sans alcool)</b>	
<b>Sanbitter, succo d'ananas, soda</b>	<b>6,00</b>

## ***Caffetteria... e non solo***

<b><i>Caffè (espresso, decaffeinato, americano)</i></b>	<b><i>2,00</i></b>
<b><i>Caffè corretto</i></b>	<b><i>3,00</i></b>
<b><i>Caffè d'orzo</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Cappuccino</i></b>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Caffelatte</i></b>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Caffè shakerato</i></b>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>The, tisane, camomilla</i></b>	<b><i>3,00</i></b>
<b><i>Succhi di frutta</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Lattine (CocaCola, Estathé, Lemonsoda, Fanta)</i></b>	<b><i>3,00</i></b>
<b><i>Birra Moretti 0,33</i></b>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Acqua Alisea 0,75 lt.</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Liquori e amari</i></b>	<b><i>3,50/4,50</i></b>