



[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 finocchi con zabaione al nostro zafferano di S. Gimignano d.o.p.	V	9,00
Tortino di polenta con cuore di funghi e fonduta di parmigiano	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 al sugo di cinghiale		12,50
La nostra ribollita	V	10,00
I nostri ravioli di stracotto di maiale con il proprio sugo e dadini di zucca		12,50

Secondi piatti

Pollo farcito con erbe di campo e tortino di patate		14,50
Filetto di maiale con cavolo nero e cipolla rossa cotta sotto sale		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
Crème caramel al nostro zafferano di S.Gimignano d.o.p. con meringhette e frutti di bosco	V	7,00

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



Our Menu

Starters

Typical cold cuts appetizer		9,00
Mixed Tuscan crostini		7,50
Fennel pie with our PDO S. Gimignano saffron zabaglione	V	9,00
Polenta and mushroom pie with parmesan fondue	V	9,00

First Courses

Risotto with our PDO S. Gimignano saffron and vegetables	V	12,50
Pici (thick traditional Tuscan fresh spaghetti) with wild boar sauce		12,50
Our ribollita (typical Tuscan bread, vegetables and beans soup)	V	10,00
Our ravioli filled with pork stew with its sauce and pumpkin cubes		12,50

Main Courses

Herb-stuffed chicken with a potato pie		14,50
Pork fillet with black cabbage and salt crust baked red onions		16,00
Florentine style 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
Our PDO S. Gimignano saffron crème caramel with meringues and wild berries	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 fenouil, avec crème d'oeuf et notre safran de S. Gimignano a.o.p.	V	9,00
Tarte de polenta au cœur de champignons et fondue de parmesan	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 ragoût de sanglier		12,50
Notre ribollita maison	V	10,00
Nos raviolis de chiffon de porc avec leur propre sauce et dés de citrouille		12,50

Plats de résistance

Poulet farci aux herbes et petite tarte aux pommes de terre		14,50
Filet de porc avec chou noir et oignon rouge cuit au sel		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
Crème caramel à notre safran de S.Gimignano a.o.p. avec des petites meringues et des fruits des bois	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***

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

**Vini bianchi
White Wines
Vins blancs**

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

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

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

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

**Vini rossi
Red Wines
Vins rouges**

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

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

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

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

Chianti classico d.o.c.g.

**Casina di Cornia	2016	25,00
**Buondonno	2017	23,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

****Palazzo** 2014 46,50

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

Rosso di Montalcino d.o.c.

****Palazzo** 2018 29,00

Nobile di Montepulciano d.o.c.g.

****Il Conventino** Riserva 2016 37,00

Rosso di Montepulciano d.o.c.

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

Supertuscans

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

Morellino di Scansano

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

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

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

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

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

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

Grappe

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

Cocktail

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

Caffetteria... e non solo

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