



[Italiano](#)

[English](#)

[Français](#)

[Beverage List](#)

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

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

La safran de San Gimignano a.o.p., les légumes les herbes et l'huile d'olive extra virgin (si disponibles), 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.



Per iniziare

Antipasto di salumi tipici (1, 7, 12)		10,00
Terrina di fegatini alla toscana con cipolla caramellata e salsa verde (3,7,12)		10,00
Tortino di melanzane con pomodoro confit e pesto leggero di basilico (3, 7, 9)	V	10,00
Carpaccio di rapa rossa, rucola e pecorino toscano (1, 7)	V	10,00
Bruschetta al pomodoro (1)	V	8,50
Armonia di mozzarella, pomodoro e basilico (7)	V	10,00

I nostri piatti

Risotto "Primavera" al nostro zafferano di S. Gimignano d.o.p. (7, 9)	V	13,00
Pici di pasta fresca al ragù del cortile (1, 3, 9, 12)		13,00
Pappardelle al cinghiale (1, 3, 9, 12)		13,00
Ribollita toscana (1, 9)	V	10,50
Cosciotto di pollo alla Vennaccia con caponatina di zucchine (9, 12)		15,00
Filetto di maiale alle olive nere con peperoni e origano		16,00
Bistecca alla fiorentina (min. 600 gr)		5,50/100 gr.
Selezione di pecorini toscani con miele e composte (7)	V	15,00
Insalatona Dulcisinfundo con tonno, cannellini, cipolla rossa, insalata verde, radicchio, olive nere e salsa di mais (2, 4, 5, 6, 12, 14)		10,00

Contorni

Insalata mista	V	4,50
Patate al forno con battuto di aromi	V	4,50

Dulcis in fundo: I nostri dolci

I cantucci della casa con il vinsanto (1, 3, 7, 8, 12)	V	7,00
Tiramisu della casa (1, 3, 7)	V	7,00
Pannacotta allo zafferano di S. Gimignano d.o.p con pesche marinate all'alkermes (4, 7)	V	7,50
Pane e coperto		2,00

Elenco allergeni: 1) Glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia
7) Latte e Latticini 8) Frutta a Guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Sesamo 12) Solfiti 13) Lupini
14) Molluschi



Small Plates

Typical cold cuts platter (1, 7, 12)		10,00
Tuscan liver terrine with caramelized onion and italian salsa verde (3, 7, 12)		10,00
Aubergine pie with confit tomato and basil pesto (3, 7, 9)	V	10,00
Red turnip, rocket and tuscan sheep cheese carpaccio (1, 7)	V	10,00
Tomato bruschetta	V	8,50
Tomato, mozzarella, basil (1)	V	10,00

Mains

“Primavera” P.d.o. S. Gimignano saffron risotto with fresh vegetables (7, 9)	V	13,00
Pici (typical Tuscan fresh pasta) with white ragu (turkey, pork and chicken) (1, 3, 9, 12)		13,00
Pappardelle (thick egg pasta) with wild boar sauce (1, 3, 9, 12)		13,00
Ribollita (typical Tuscan soup with bread and mixed vegetables) (1, 9)	V	10,50
Chicken leg cooked in Vernaccia wine and served with courgette caponata (9,12)		15,00
Pork fillet with black olives, pepper and organ		16,00
T-bone Fiorentina steak (min. weight 600 gr.)		5,50/100 gr.
Special selection of Tuscan sheep cheeses with honey and jams (7)	V	15,00
Dulcisinfundo big salad: tuna, white beans, red onion, green salad, radish, olives, corn sauce (2, 4, 5, 6, 12, 14)		10,00

Sides

Mixed salad	V	4,50
Oven roasted herb potatoes	V	4,50

Dulcis in fundo: Our desserts

Cantucci and Vinsanto (Typical Tuscan almond cookies served with Vinsanto dessert wine) (1, 3, 7, 8, 12)	V	7,00
Homemade tiramisu (1, 3, 7)	V	7,00
Homemade pannacotta with our p.d.o. S. Gimignano saffron, and peaches marinated in algerian (4, 7)	V	7,50
Bread and cover		2,00

Allergen List: 1) Gluten 2) Crustaceans 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soyabeans 7) Milk 8) Nuts 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame 12) Sulphites 13) Lupin 14) Mollusc



Pour commencer

Assiette de charcuterie typique (1, 7, 12)		10,00
Terrine de foies toscans avec oignon caramélisé et sauce verte (3, 7, 12)		10,00
Petite tourte aux aubergines avec tomates confits et pesto léger au basilic (3, 7, 9)	V	10,00
Carpaccio de betterave rouge, roquette et pecorino toscane (1, 7)	V	10,00
Bruschetta aux tomates (1)	V	8,50
Harmonie de mozzarella, tomate et basilic (7)	V	10,00

Plats principaux

Risotto "primavera" avec notre safran de San Gimignano a.o.p (7, 9)	V	13,00
Pici (typique fraîches spaghetti de Toscane) avec une sauce au ragoût blanc à la viande de la basse-cour (1, 3, 9, 12)		13,00
Pappardelle (pâtes aux œufs) au sanglier(1, 3, 9, 12)		13,00
Ribollita (soupe au pain et aux légumes typique de Toscane) (1, 9)	V	10,50
Cuisse de poulet au vin Vernaccia avec caponatina de courgettes (9, 12)		15,00
Filet de porc aux olives noires avec poivrons et origan		16,00
Florentine steak (poids min. 600 gr)		5,50/100 gr.
Sélection de fromages toscanes de brebis avec miel et moutarde (7)	V	15,00
Salade Dulcisinfundo au thon, haricots cannellini, oignon rouge, salade verte, chicorée, olives, sauce de maïs (2, 4, 5, 6, 12, 14)		10,00

Pour accompagner

Salade panachée	V	4,50
Pommes de terre au four aux herbes	V	4,50

Dulcis in fundo: Notre desserts

Cantucci (bisquits croquants de Toscane) servi avec vin doux vinsanto (1, 3, 7, 8, 12)	V	7,00
Tiramisu maison (1, 3, 7)	V	7,00
Pannacotta au safran de S. Gimignano a.o.p. aux pêches marinées à l'alchermes (4, 7)	V	7,50
Pain et couvert		2,00

Liste des Allergènes: 1) Gluten, 2) Fruits de mer et crustacés 3) Oeufs 4) Poisson
5) Cacahuètes 6) Soja 7) Lait et produits laitiers 8) Des noisettes 9) Céleri 10) Moutarde
11) Sésame 12) Sulfite 13) Lupin 14) Mollusques



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>¼ lt.</i>	<i>5,00</i>
<i>½ lt.</i>	<i>7,00</i>
<i>1 lt.</i>	<i>12,00</i>

Cocktail

Aperol/Campari Spritz 7,00
Aperol/Campari, prosecco, soda

Negroni 8,00
Gin, vermouth rosso, Campari

Negroni sbagliato 8,00
Prosecco, vermouth rosso, Campari

Gin tonic 8,00
Gin, acqua tonica

Gin lemon 8,00
Gin, Lemonsoda

Red bikini 6,00
(analcolico - alcohol-free - sans alcool)
Crodino, succo d'arancia, soda

Summer fruit 6,00
(analcolico - alcohol-free - sans alcool)
Sanbitter, succo d'ananas, soda

Vini bianchi
White Wines
Vins blancs

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

<i>Daldin/Ca' del Vispo</i>	<i>2020</i>	<i>15,00</i>
<i>Guicciardini Strozzi</i>	<i>Riserva 2018</i>	<i>25,00</i>
<i>**Cesani 'Sanice'</i>	<i>Riserva 2018</i>	<i>28,00</i>
<i>**Cesani</i>	<i>2020</i>	<i>16,50</i>

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

<i>**Sapereta 'Ansonica' d.o.c.</i> <i>(Isola d'Elba)</i>	<i>2017</i>	<i>21,00</i>
<i>**Sapereta 'Ansonica' d.o.c.</i> <i>(Isola d'Elba)</i>	<i>2019</i>	<i>20,00</i>

Vini rossi
Red Wines
Vins rouges

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

<i>Daldin/Ca' del Vispo</i>	<i>2018</i>	<i>15,00</i>
<i>**Cesani</i>	<i>2020</i>	<i>16,50</i>

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

<i>Daldin/Ca' del Vispo 'Cruter', i.g.t.</i> <i>merlot 100%,</i>	<i>2017</i>	<i>27,00</i>
<i>**Cesani 'Cellori', , i.g.t.</i> <i>merlot 100%</i>	<i>2016</i>	<i>30,00</i>
<i>**Vagnoni 'Sodi Lunghi', i.g.t.</i> <i>Sangiovese 90%</i> <i>Colorino 10%</i>	<i>2018</i>	<i>29,00</i>

Chianti classico d.o.c.g.

<i>**Casina di Cornia</i>	<i>2018</i>	<i>27,00</i>
<i>**Buondonno</i>	<i>2019</i>	<i>27,00</i>
<i>Lamole</i>	<i>2018</i>	<i>27,00</i>

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

<i>**Palazzo</i>	2015	52,00
<i>**Col D'Orcia</i>	2014	45,00

Rosso di Montalcino d.o.c.

<i>**Palazzo</i>	2019	30,00
-------------------------	------	-------

Nobile di Montepulciano d.o.c.g.

<i>**Il Conventino</i>	Riserva 2016	43,00
-------------------------------	--------------	-------

Rosso di Montepulciano d.o.c.

<i>**Il Conventino</i>	2019	26,00
-------------------------------	------	-------

Supertuscans

<i>Campo al Noce, 'Miterre', Bolgheri d.o.c.</i>	<i>2019</i>	<i>28,00</i>
<i>**Col d'Orcia 'Olmaia', cabernet</i>	<i>2013</i>	<i>50,00</i>

Morellino di Scansano

<i>La Rasola</i>	<i>2020</i>	<i>18,00</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)

<i>Château Nairac, Barsac</i>	<i>1993</i>	<i>10,00</i>
<i>Cantina Sociale del Vermentino di Monti, Aldiola,passito i.g.t</i>	<i>1995</i>	<i>5,00</i>
<i>Fazi Battaglia 'Arkezia', Muffato</i>	<i>2001</i>	<i>7,00</i>
<i>Freie Weingartner 'Beerenauslese'</i>	<i>2000</i>	<i>5,00</i>
<i>Colosi, Malvasia delle Lipari nat.</i>	<i>2006</i>	<i>5,00</i>
<i>Colosi, Malvasia delle Lipari pass.</i>	<i>2006</i>	<i>7,00</i>
<i>**Sapereta, Aleatico dell'Elba, Passito d.o.c.</i>	<i>2020</i>	<i>7,00</i>
<i>Guicciardini 'Cameo', Passito di Pantelleria</i>	<i>2004</i>	<i>6,00</i>
<i>Col d'Orcia 'Pascena', Moscadello di Montalcino</i>	<i>2001</i>	<i>7,00</i>
<i>Vinsanto</i>		<i>5,00</i>

Grappe

<i>Vari produttori, bianche o barrique</i>	<i>3,50/4,50</i>
<i>Col d'Orcia, grappa di Brunello</i>	<i>4,00</i>

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>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>