



[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
Crostini con patè Toscano e 'fettunta' con l'olio nuovo (1, 9, 12)		9,00
Carpaccio di rapa rossa, rucola e pecorino toscano (7)	V	10,00

### I nostri piatti

Lasagna classica al ragù (1, 3, 7, 9, 12)		13,00
Zuppa di fagioli e scarola con crostini d pane (1)	V	11,00
Cosciotto di pollo alla cacciatora (9, 12)		14,00
Arista di maiale del contadino (7, 9, 10, 12)		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
Pannacotta allo zafferano di S. Gimignano d.o.p con salsa ai frutti di bosco (7)		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
Crostini with liver Tuscan patè and olive oil (1, 9, 12)		9,00
Red turnip, rocket and tuscan sheep cheese carpaccio (7)	V	10,00

### Mains

White bean soup and escarole with bread croutons (1)	V	11,00
Classic lasagna with meat sauce (1, 3, 7, 9, 12)		13,00
Chicken leg "Cacciatore" (9, 12)		14,00
Pork loin of the farmer (7, 9, 10, 12)		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 pannacotta with our p.d.o. S. Gimignano saffron, with berries sauce (7)		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
Croûtons toscans avec pâté de foie et de l'huile d'olive nouvelle(1, 9, 12)		9,00
Carpaccio de betterave rouge, roquette et pecorino toscane (7)	V	10,00

## Plats principaux

Soupe de haricots blanc et de scarole avec des croûtons de pain	V	11,00
Lasagne classique avec sauce de viande (1, 3, 7, 9, 12)		13,00
Cuisse de poulet à la chasse (9, 12)		14,00
Arista de porc de paysan (7, 9, 10, 12)		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
Pannacotta au safran de S. Gimignano a.o.p. avec a sauce aux baies (7)		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**

1/4 lt.	5,50
1/2 lt.	7,50
1 lt.	12,50

## Cocktail

Aperol/Campari Spritz Aperol/Campari, 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

**Vini bianchi**  
**White Wines**  
**Vins blancs**

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

Daldin/Ca' del Vispo	2021	16,00
Guicciardini Strozzi	Riserva 2018	25,00
**Cesani 'Sanice'	Riserva 2019	28,00
**Cesani	2021	18,00
**Fornacelle	2021	18,00

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

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

**Vini rossi**  
**Red Wines**  
**Vins rouges**

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

Daldin/Ca' del Vispo	2018	16,00
**Cesani	2021	18,00
**Fornacelle	2021	18,00

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

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

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

**Casina di Cornia	2018	27,00
**Buondonno	2020	27,00
Lamole	2018	27,00



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

**Palazzo	2015	52,00
-----------	------	-------

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

**Palazzo	2019	30,00
-----------	------	-------

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

**Il Conventino	Riserva 2017	43,00
-----------------	--------------	-------

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

**Il Conventino	2019	26,00
-----------------	------	-------

## **Supertuscans**

Campo al Noce, 'Miterre', Bolgheri d.o.c.	2020	28,00
---	------	-------

## **Morellino di Scansano**

La Rasola	2020	18,00
-----------	------	-------

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

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

**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
**La Faccenda, Aleatico dell'Elba, Passito d.o.c.	2020	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

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

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