



[Italiano](#)

[English](#)

[Français](#)

[Beverage List](#)

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)		10,50
Crostini con patè Toscano e 'fettunta' (1, 4, 7, 9, 12)		9,00
Sformatino di lattuga e piselli su fonduta di parmigiano e scaglie di rapa rossa (1, 3, 7)	V	10,50

I nostri piatti

Pappardelle al cinghiale (1, 3, 9, 12)		14,00
Pappa col pomodoro (1)	V	11,00
Pici alle briciole con pomodorini(1, 4)		12,50
Risotto con lo zafferano di nostra produzione e verdure di stagione (9)	V	13,50
Cosciotto di pollo alla cacciatora (9, 12)		15,00
Arista di maiale del Granduca (7, 9, 10, 12)		16,00
Bistecca alla fiorentina (min. 600 gr)		5,50/100 gr.
Selezione di pecorini toscani con miele e mostarde (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)		11,00

Contorni

Insalata mista	V	4,50
Patate al forno con battuto di aromi	V	4,50
Fagioli all'uccelletto	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 al nostro zafferano e salsa alle fragole (7)		7,50
Tiramisu della casa (1, 3, 7)	V	7,00
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)		10,50
Crostini with liver Tuscan patè and olive oil (1, 4, 7, 9, 12)		9,00
Lettuce and peas flan on parmesan fondue and beetroot flakes (1, 3, 7)	V	10,50

Mains

Tuscan tomato soup (1)	V	11,00
Pappardelle (thick egg pasta) with wild boar sauce (1, 3, 9, 12)		14,00
Pici with crumbs and cherry tomatoes (1, 4)		12,50
Risotto with saffron of our production and seasonal vegetables (9)	V	13,50
Chicken leg "Cacciatore" (9, 12)		15,00
Pork loin of the "Granduca" (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)		11,00

Sides

Mixed salad	V	4,50
Oven roasted herb potatoes	V	4,50
Stir-fried beans with garlic, sage and tomato sauce	V	4,50

Dulcis in fundo: Our desserts

Cantucci and Vinsanto (Typical Tuscan homemade almond cookies served with Vinsanto dessert wine) (1, 3, 7, 8, 12)	V	7,00
Pannacotta with our saffron and strawberry sauce (7)		7,50
Homemade tiramisu (1, 3, 7)	V	7,00
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)		10,50
Croûtons toscans avec pâté de foie et de l'huile d'olive (1, 9, 12)		9,00
Flan de laitue et petits pois sur fondue de parmesan et flocons de betterave (1, 3, 7)	V	10,50

Plats principaux

Soupe aux tomates à la toscane (1,)	V	11,00
Pappardelle (pâtes aux œufs) au sanglier (1, 3, 9, 12)		14,00
Pici aux miettes et tomates cerises (1, 4)		12,50
Risotto au safran de notre production et légumes de saison (9)	V	13,50
Cuisse de poulet à la chasse (9, 12)		15,00
Arista de porc du "Granduca" (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)		11,00

Pour accompagner

Salade panachée	V	4,50
Pommes de terre au four aux herbes	V	4,50
Haricots sautés à l'ail sauge et sauce tomate	V	4,40

Dulcis in fundo: Notre desserts

Cantucci (bisquits croquants de Toscane) servi avec vin doux vinsanto (1, 3, 7, 8, 12)	V	7,00
Pannacotta avec notre safran et une sauce aux fraises (7)		7,50
Tiramisu maison	V	7,00
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	2022	16,00
Guicciardini Strozzi	Riserva 2019	25,00
**Cesani 'Sanice'	Riserva 2019	28,00
**Cesani	2022	18,00
**Fornacelle	2022	18,00

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

La Rasola Vermentino DOC	2021	16,00
**Montefabbello Ansonica dell'Elba	2021	20,00

Vini rossi
Red Wines
Vins rouges

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

Daldin/Ca' del Vispo	2022	16,00
**Cesani	2022	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%,	2018	27,00
Daldin/Ca' del Vispo 'Fondatore' cabernet, sauvignon, cabernet franc	2018	27,00
**Cesani 'Cellori', i.g.t. merlot 100%	2016	35,00
**Vagnoni 'Sodi Lunghi', i.g.t. Sangiovese 90% Colorino 10%	2018	29,00

Chianti classico d.o.c.g.

**Casina di Cornia	2019	27,00
**Buondonno	2020	27,00

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

**Palazzo	2015	63,00
**Palazzo	2017	58,00

Rosso di Montalcino d.o.c.

**Palazzo	2018/2019	33,00
**Palazzo	2020	28,00

Nobile di Montepulciano d.o.c.g.

**Il Conventino	Riserva 2017	50,00
**Il Conventino	Riserva 2018	45,00

Rosso di Montepulciano d.o.c.

**Il Conventino	2020	26,00
-----------------	------	-------

Supertuscans

Campo al Noce, 'Miterre', Bolgheri d.o.c.	2021	28,00
-------------------------------------------	------	-------

Morellino di Scansano

La Rasola	2021	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
---------------------------------------------------------	------	-------

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)

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.	2018	7,00
Guicciardini 'Cameo', Passito di Pantelleria	2004	6,00
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