

## DOLCI DESSERTS

**Tiramisù alla svelta**

Quick tiramisù

**Torta al cioccolato e albicocca**

Sacher with chocolate, orange and apricot

**Tentazione al pistacchio**

Pistachio bavarian cream with chocolate

**Cantuccini e vinsanto**

Biscuits with Vinsanto

**Acqua / Water**

**Caffè / Coffee**

**Ammazzacaffè / Liqueurs**

**Coperto / Service**

5

5

5

5

2

1,5

3

2

IL NOSTRO MENÙ PROPONE PRINCIPALMENTE I PRODOTTI DELLA TENUTA, OTTENUTI NEL RISPETTO DELLA NATURA E DELL'UOMO, DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ECOSOSTENIBILE.

OUR MENU OFFERS PRIMARILY PRODUCTS FROM OUR ESTATE, OBTAINED FROM ORGANIC AND ECO-SUSTAINABLE AGRICULTURE, WITH THE OUTMOST RESPECT FOR NATURE AND FOR MAN.

## ANTIPASTI STARTERS

**Giardino di primavera con crema di caprino**

Spring garden with cream of goat cheese and seasonal vegetables

9

**Terrina di fegatini con confettura di cipolle e croccante di pane**

Liver terrine with onion jam and crispy bread

13

**Tortino di cozze, pomodoro e cips di porro**

Mussel pie, tomato and leek cips

12

**Salumi di Cinta Senese DOP e formaggi della fattoria**

Our Cinta Senese PDO cold cuts and farm cheeses

18

**Tartare di manzo, cavolo cappuccio e erba cipollina**

Beef tartare, cabbage and chives

14

**Prosciutto di Cinta Senese DOP allevata a Petriolo**

Cinta Senese PDO ham bred in Petriolo

14/h

Tutti i prezzi del menù sono espressi in euro iva inclusa  
All prices in this menu are expressed in euro including tax



In caso di allergie avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

Molti dei nostri piatti possono essere anche in versione gluten free, su richiesta del cliente.

In case of allergies, notify the restaurant staff before ordering. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded therefore our dishes may contain allergenic substances according to EU Reg. 1169/11.

Ask the dining room staff to consult the allergen book.

Many of our dishes can also be gluten free, upon customer request.



**GOLPAJA**  
TOSCANA OSTERIA

**LA NOSTRA PASTA FRESCA**  
AI GRANI ANTICHI BIOLOGICI DI VILLA PETRIOLO  
TRAFILATA AL BRONZO DA NOI  
OUR FRESH PASTA WITH ANCIENT ORGANIC GRAINS  
OF VILLA PETRIOLO BRONZE DRAWN BY US

Picio al pesto di erbe di campo e gremolada Picio with field grasses pesto and gremolada	10
Pacchero al ragù di pecora Pacchero pasta with sheep sauce	13
Cannelloni al pollo alla cacciatora Cannelloni with chicken cacciatora sauce	12
Pasta al ragù della nostra Cinta Senese DOP con prugne, pistacchi e pomodori secchi / Pasta with Cinta Senese PDO ragu sauce with plums, dried tomatoes, and pistachios	16
Orzotto ai crostacei Barley with crustaceans	15

**ZUPPE DALL'ORTO**  
HOT FROM OUR GARDEN

Crema di ceci con crostini di pane al rosmarino Cream of chickpea soup with rosemary bread croutons	9
Vellutata di carote, zenzero e timo Creamy soup of carrots, ginger and thyme	8

**CONTORNI**  
SIDE ITEMS

Patate arrosto / Roasted potatoes	4
Verdure arrosto / Roasted vegetables	4
Ceci o fagioli all'olio / Chickpeas or beans seasoned with our olive oil	4
Insalata mista / Mixed salad	4

**SECONDI**  
MAIN COURSE

Carciofo ripieno di pane e porro Artichokes stuffed with bread and leek	14
Branzino in guazzetto con sifone di patate Sea bass in guazzetto with potato siphon	18
Scaloppa di petto d'anatra, arancia e scalogno Duck breast escalope with orange and shallot	16
Cinghiale arrosto con purè delle nostre lenticchie Roasted wild boar with mashed lentils from ours	18
Filetto di suino grigio con caviale di Chianti, crosta di erbe aromatiche e crema di sedano rapa / Fillet of Grey Pig with Chianti caviar, breaded with aromatic herbs and cream of celeriac	16
Bistecca Beef steak	50/kg

**MENÙ DEL QUINTO QUARTO**  
"QUINTO QUARTO" MENU

Lampredotto con salsa verde (10) Lampredotto with green sauce	
Tagliatelle alla coda (14) Tagliatelle pasta with tail meat sauce	
Musetto brasato al nostro vino rosso con patate montate (15) Musetto braised in our red wine with whipped potatoes	

30

**TUTTO IL MENÙ**  
THE WHOLE MENU