

*Con L'Osteria di Golpaja **Stefano Pinciaroli** e **Lorenzo Caponi** creano un ambiente creativo dove i giovani talenti che compongono la brigata di cucina, possono portare il loro contributo alla valorizzazione di prodotti sostenibili, aziendali e da filiera corta. La cortesia e la professionalità della nostra sala sarà totalmente dedicata a rendervi piacevole questa esperienza.
Sempre nel rispetto della materia prima, della natura e dell'uomo.*

*At Golpaja Osteria, our flag restaurant, **Stefano Pinciaroli** and **Lorenzo Caponi**, promote a creative atmosphere allowing the young talents working in the kitchen to express themselves, bringing their contribution with the only purpose to enhance our exceptional food commodities which are part of a wider sustainable project. Every effort is aimed at making the experience at Golpaja rather unique and memorable, in doing so we never lose sight of you as our beloved guests and everyone else involved in this process.*

I GRANDI CLASSICI THE GREAT CLASSICS

Terrina di fegatini con confettura di cipolle e croccante di pane (1,2,3,12,16)
Chicken liver terrine with onion jam and crispy bread

13

Gnocco polpo, cacio e pepe (1,7,3,12,4)
Gnocchi with octopus, cheese and pepper

18

Pasta al ragù di Cinta Senese DOP con prugne, pistacchi e pomodori secchi (1,3,7,8,12)
Pasta with Cinta Senese PDO ragu sauce with plums, dried tomatoes, and pistachios

16

**Rosticciana della nostra Cinta Senese DOP laccata al miele di Petriolo
con patate alla ghiotta (7,12)**

Petriolo's Cinta Senese PDO ribs, lacquered with Petriolo's honey
with onion and bacon potatoes

22

ANTIPASTI
STARTERS

Gaspacho di pomodori del nostro orto, burrata e acciughe (4,7,12)
Gaspacho from our garden, burrata mozzarella and anchovies

14

Zucchine con crema di ceci speziata, citronette alla menta e mandorle tostate (1,8)
Zucchini with spiced chickpea cream, mint citronette and toasted almonds

13

Uovo morbido con spuma di pomodoro e crostini di pane di segale (1,3,7)
Soft egg with tomato mousse and rye bread croutons

13

Sgombro in panura di mandorle alle erbe aromatiche, lenticchie e uva (1,3,4,8)
Mackerel in almond breadcrumbs with aromatic herbs, lentils and grapes

18

Salumi delle nostre Cinte Senesi DOP e formaggi (1,7,12)
Our Cinta Senese PDO cold cuts and cheese

22

Prosciutto delle nostre Cinte Senesi DOP
Our Cinta Senese PDO

14 / h (etto)

PRIMI PIATTI

(la nostra pasta fresca da grani antichi di Villa Petriolo è trafilata al bronzo)

PASTA & CO.

(Our fresh pasta is made of ancient organic grains of Villa Petriolo and bronze-drawn by us)

Tagliatelle al farro, pesto, fagiolini e pinoli tostate (1,3,7,8)
Spelt tagliatelle, basil pesto, green beans and toasted pine nuts

14

Orzo freddo con verdure miste croccanti dell'orto (1,9)
Cold barley with crunchy mixed vegetables from the garden

13

Pasta al ragù bianco di vitello e tartufo (1,3,7,12)
Pasta with white ragù of veal and truffle

16

Spaghetti alle rape rosse, calamari e basilico (1,3,4)
Spaghetti with beetroot, squid and basil

18

SECONDI
MAIN COURSE

Morbido di ceci con verdure arrostate e germogli (1,9,12)
Chickpea cream with roasted vegetables and sprouts

14

Spiedino di pesce con verdure saltate (2,4,9)
Fish skewer with sauteed vegetables

22

Polpo arrosto con crema di melone piccante e sedano fresco (4,9,12)
Roasted octopus with spicy melon cream and fresh celery

22

Spezzatino di pollo, caffè e peperoni (12)
Chicken stew, coffee and peppers

19

Bistecca
Beef Steak
60 / kg

CONTORNI
SIDE DISHES

Ceci all'olio (1)
Chickpeas seasoned with our olive oil

Erbe saltate
Sauteed herbs

Patate arrosto
Roasted potatoes

Insalata mista
Mixed salad

5

MENÙ BIMBI
CHILDREN MENU

Pasta all'olio, al pomodoro o al ragù
Pasta with oil, tomato or meat sauce (1,6,11,13)

8

Cotoletta con patate arrosto
Breaded chicken cutlet with roasted potatoes (1,2,11)

12

Acqua 75cl / Water 75cl
1

Coperto / Service
3,5

I VINI E LA BIRRA DI VILLA PETRIOLO
VILLA PETRIOLO WINES AND BEER

“Aida” Vino Spumante Biologico, Villa Petriolo	calice 7 - bottiglia 24
“Due Mulini” Bianco IGT Toscana 2022 Biologico, Villa Petriolo	calice 6 - bottiglia 20
“I Greti” Rosato IGT Toscana 2022 Biologico, Villa Petriolo	calice 6 - bottiglia 20
“Mnemosis” Chianti DOCG 2022 Biologico, Villa Petriolo	calice 6 - bottiglia 20
“Golpaja” Rosso IGT Toscana 2021 Biologico, Villa Petriolo	calice 8 - bottiglia 22
Chianti Riserva DOCG 2018, Villa Petriolo	calice 9 - bottiglia 28
“Poggiarello” Rosso IGT Toscana 2019, Villa Petriolo	calice 12 - bottiglia 60
Birra artigianale “La Bionda di Petriolo”, Villa Petriolo	bottiglia 8

*In caso di allergie o intolleranze 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 le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.*

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

- | | |
|---------------------|------------------|
| 1. Glutine | 1. Gluten |
| 2. Uova | 2. Egg |
| 3. Latticini | 3. Milk products |
| 4. Soia | 4. Soy |
| 5. Funghi | 5. Mushrooms |
| 6. Sedano | 6. Celery |
| 7. Zucchero | 7. Sugar |
| 8. Crostacei | 8. Crustaceans |
| 9. Molluschi | 9. Molluscs |
| 10. Pesce | 10. Fish |
| 11. Carne | 11. Meat |
| 12. Arachidi | 12. Peanuts |
| 13. Frutta a guscio | 13. Nuts |
| 14. Senape | 14. Mustard |
| 15. Semi di sesamo | 15. Sesame |
| 16. Solfiti | 16. Sulfites |
| 17. Lupini | 17. Lupini beans |

DOLCI
DESSERT

Stecco gelato al gianduia (3,7,8,12,13)
Stick ice cream with gianduja

Tentazione al pistacchio (1,2,3,7,12,13)
Pistachio cake

Cheesecake con frutta di stagione (1,3,7,8)
Cheesecake with seasonal fruit

Cantuccini e Vin Santo (1,3,8,12,13)
Typical tuscan biscuits and Vin Santo sweet wine

Gelato al miele di Petriolo (3,7)
Petriolo honey ice cream

6

Caffè espresso
1,5

Caffè macchiato
2

Cappuccino
2,5

AMARI TOSCANI
TUSCAN BITTERS

ELIXIR DELL'EREMITA, Monaci Camaldolesi
Elixir of the hermit, Camaldolese monks

LAURUS 48, Monaci Camaldolesi
Laurus 48, Camaldolese Monks

LACRIMA D'ABETO, Monaci Camaldolesi
Fir Teardrop, Camaldolese Monks

FIORETTO DI FIRENZE, Opificio Numquam
Fioretto of Florence, Opificio Numquam

VERMOUTH MASSO DELLE FATE, Opificio Numquam
Vermouth Boulder of the Fairies, Opificio Numquam

FERNET CERBERUS, Opificio Numquam
Fernet Cerberus, Opificio Numquam

AMARO DI CHIANCIANO, Santoni
Bitter from Chianciano, Santoni

calice / glass 6

LIQUORI TOSCANI
TUSCAN LIQUEURS

LIQUORE DI LIMONI TOSCANI
Tuscan limoncello

LIQUORE DI FOGLIE DI FICO
Tuscan fig leaves liqueur

CREMA DI MELONCELLO
Melon cream liqueur

SAMBUCA, Santoni
Anise and elderberries liqueur

AMARETTO DI TOSCANA, Santoni
Almond liqueur

PUNCH LIVORNESE, Liquori Morelli
Livornese liqueur

calice / glass 6

VINSANTO DEL CHIANTI DOC 2003, Villa Petriolo
calice / glass 6

GRAPPA BIANCA, Villa Petriolo
calice / glass 4

GRAPPA RISERVA, Villa Petriolo
calice / glass 5

*In caso di allergie o intolleranze 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 le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.*

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

1. *Glutine*
2. *Uova*
3. *Latticini*
4. *Soia*
5. *Funghi*
6. *Sedano*
7. *Zucchero*
8. *Crostacei*
9. *Molluschi*
10. *Pesce*
11. *Carne*
12. *Arachidi*
13. *Frutta a guscio*
14. *Senape*
15. *Semi di sesamo*
16. *Solfiti*
17. *Lupini*

1. *Gluten*
2. *Egg*
3. *Milk products*
4. *Soy*
5. *Mushrooms*
6. *Celery*
7. *Sugar*
8. *Crustaceans*
9. *Molluscs*
10. *Fish*
11. *Meat*
12. *Peanuts*
13. *Nuts*
14. *Mustard*
15. *Sesame*
16. *Sulfites*
17. *Lupini beans*