

GOLPAJA

TOSCANA OSTERIA

I GRANDI CLASSICI - THE GREAT CLASSICS

**Terrina di fegatini mantecata al Vinsanto con confettura di cipolle e croccante di pane
Chicken liver terrine, whipped with Vin Santo and served with sweet onion jam and bread chips
(1, 7, 12)

16

Prosciutto della nostra Cinta Senese DOP

Our Cinta Senese PDO ham

17/ Hg

**Gnocchi *polpo, cacio e pepe

Gnocchi with octopus, cheese, pepper (1, 3, 4, 7, 12)

21

**Pasta al ragù di suino con prugne, pistacchi e pomodori secchi

Pasta with pork ragù sauce with plums, pistachios and dried tomatoes (1, 3, 7, 8, 12)

19

Rosticciana di suino laccata al miele con **patate arrosto alla ghiotta

Honey lacquered pork ribs, onion and bacon roasted potatoes (7, 12)

26

ANTIPASTI - APPETIZERS

Salumi di Villa Petriolo e formaggi con crostini misti e **giardiniera

Villa Petriolo selection of cold cuts and cheeses, mixed crostini and pickled vegetables

(1, 7, 9, 12)

26

Carpaccio di manzo, cipolle in agrodolce, maionese al limone e croccante di pane

Beef carpaccio, sweet and sour onions, lemon mayonnaise, bread chips (1, 3, 6)

19



Sfera di ceci in policromia con crema di spinaci

Chickpeas sphere with spinach cream (9, 12)

18

Gazpacho di pomodori, tonno, crema di burrata e cipolline

Tomato Gazpacho, tuna, burrata and onion cream (4, 7, 12)

19



**Minestrone dell'orto

Vegetable soup (9)

17

PRIMI PIATTI

(LA NOSTRA PASTA FRESCA È TRAFILATA AL BRONZO)

FIRST DISHES

(OUR FRESH PASTA IS BRONZE-DROWN)

**Pappardelle al cinghiale

"Pappardelle" pasta with wild boar ragù (1, 3, 8, 9)

21



Picio, cacio pepe e tartufo estivo
Picio pasta, parmesan cheese, pepper and summer truffle (1, 3, 7)

17

**Spaghetto alle vongole, timo lemon ed aglio nero

Spaghetto with clams, lemon- thyme and black garlic (1, 3, 4, 12)

19

**Fregola, **zucchine fresche e **crema leggera di caprino

"Fregola" pasta, zucchini, blue cheese (1, 3, 7, 12)

19

Pacchero al nero di seppia, tonno, cipollotto, pomodorini

Pacchero pasta, squid ink, tuna, onion and tomatoes (1, 3, 4, 12)

18

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Bistecca / Beef Steak

70 /kg



Insalata alla brace, spuma di patate viola e fondo di verdure
Grilled salad, purple potatoes foam and vegetable gravy (9)

21

**Medaglione di manzo, fondo bruno, *erbe saltate

Beef medallion, demi glace, sauteed greens (3, 6, 7, 9, 12)

31



Parmigiana di zucchine, crema di zafferano e pomodorini freschi
Parmigiana with zucchini, saffron cream and fresh tomatoes (9)

19

Morone di fondale, salsa capperi e acciughe, peperoni al forno

Moron, capers and anchovies sauce, baked peppers (4, 12)

31

CONTORNI - SIDE DISHES

7

**Patate arrosto / *Roasted potatoes*

*Erbe saltate / *Sauteed greens*

**Ceci all'olio / *Chickpeas seasoned with Olive Oil* (1)

Insalata mista / *Mixed salad* (9)

MENU BIMBI - KIDS MENU

**Pasta all'olio, al pomodoro o al **ragù di suino

Pasta with Olive Oil, tomato sauce or pork ragù sauce (1, 12)

10

**Cotoletta di pollo con **patate arrosto

Breaded chicken cutlet with roasted potatoes (1, 3, 6)

14

La nostra acqua filtrata 75 cl / *Filtered water 75 cl* - 2

Acqua in bottiglia 75 cl / *Bottled water 75 cl* - 4

Coperto / *Service* - 4

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



Aida - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Vino Spumante Biologico	9	27
Maria - <i>Sangiovese e Barbera</i> - Vino spumante Rosato	9	30
Due Mulini - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Bianco IGT Toscana 2022 Biologico	8	23
I Greti - <i>Merlot</i> - Rosato IGT Toscana 2022 Biologico	8	25
Mnemosi - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - Chianti DOCG 2022 Biologico	8	23
Golpaja - <i>Merlot, Sangiovese</i> - Rosso IGT Toscana 2021 Biologico	9	30
Chianti Riserva DOCG - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - 2018	10	37
Poggiarello - <i>Sangiovese, Barbera, Carmenere, Merlot</i> - Rosso IGT Toscana 2019	15	72
Birra Artigianale La Bionda di Petriolo		12

CONSULTA LA NOSTRA
CARTA DEI VINI

VIEW OUR WINE LIST





Considerate Collection

Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità.
We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante la preparazione 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. Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

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. Please feel free to ask the dining room staff to consult the allergen book.

*Prodotto surgelato. **Prodotto congelato. ***Pesce abbattuto e servito crudo: "Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DGSAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute.

Deep-frozen product. **Frozen product. *Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DGSAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Egg
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupins
14. Clams



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free

DOLCI DESSERT

**Bavarese alle nocciole e caramello
Bavarian cream with hazelnut and caramel
(1, 3, 7, 8)
8

**Gelato al miele
Honey Ice-cream
(7, 8)
8

**Cantuccini e Vin Santo
Tuscan biscuits and Italian dessert wine
(1, 3, 7, 8, 12)
8

   **Sorbetto di frutta (secondo la disponibilità)
Fruit sorbet (upon availability)
8

**Tartaletta al cioccolato con gelato all'olio
Chocolate tart with olive oil ice cream
(1, 3, 5, 7, 8)
8

**Cremoso di cioccolato bianco e lamponi
White chocolate and raspberries creamy
(1, 3, 7, 8)
8

**CAFFÈ
COFFEE**

Caffè Espresso
Expresso Coffee
3

Caffè macchiato Espresso
Expresso Coffee with milk
3

Cappuccino
5

**AMARI TOSCANI
TUSCAN BITTERS**

ELIXIR DELL'EREMITA, Monaci Camaldolesi
6

LAURUS 48, Monaci Camaldolesi
6

LACRIMA D'ABETO, Monaci Camaldolesi
6

FIORETTO DI FIRENZE, Opificio Numquam
6

VERMOUTH MASSO DELLE FATE, Opificio Numquam
6

FERNET CERBERUS, Opificio Numquam
6

AMARO DI CHIANCIANO, Santoni
6

LIQUORI TOSCANI
TUSCAN LIQUEURS

LIQUORE DI LIMONI TOSCANI
Tuscan Limoncello
6

LIQUORE DI FOGLIE DI FICO
Tuscan Fig liqueur
6

CREMA DI MELONCELLO
Melon cream liqueur
6

SAMBUCA, Santoni
Anise and elderberries liqueur
6

AMARETTO DI TOSCANA, Santoni
Almond liqueur
6

PUNCH LIVORNESE, Liquori Morelli
6

VINSANTO DEL CHIANTI DOC 2003, Villa Petriolo
6

GRAPPA BIANCA, Villa Petriolo
4

GRAPPA RISERVA, Villa Petriolo
5

Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità.
We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante la preparazione 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. Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

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. Please feel free to ask the dining room staff to consult the allergen book.

*Prodotto surgelato. **Prodotto congelato. ***Pesce abbattuto e servito crudo:
"Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DGSAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute.

Deep-frozen product. **Frozen product. *Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DGSAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

- | | |
|--|---|
| 1. Glutine | 1. Gluten |
| 2. Crostacei | 2. Crustaceans |
| 3. Uova | 3. Egg |
| 4. Pesce | 4. Fish |
| 5. Arachidi | 5. Peanuts |
| 6. Soia | 6. Soy |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 7. Milk and milk-based products (including lactose) |
| 8. Frutta a guscio | 8. Nuts |
| 9. Sedano | 9. Celery |
| 10. Senape | 10. Mustard |
| 11. Semi di sesamo | 11. Sesame seeds |
| 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | 12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre) |
| 13. Lupini | 13. Lupins |
| 14. Molluschi | 14. Clams |



Vegan
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free