

INFORMAZIONE CLIENTI

E' **OBBLIGATORIO** sanificare le mani o utilizzare i guanti monouso. Laddove possibile è preferibile per le mani l'adozione di entrambe le misure.

All'ingresso sono posizionati dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso.

DEVE ESSERE RISPETTATA LA DISTANZA DI SICUREZZA FRA LE PERSONE DI ALMENO 1 METRO.

L'ACCESSO E' REGOLAMENTATO per consentire che all'interno sia mantenuta la distanza interpersonale di 1 metro.

QUESTO LOCALE GARANTISCE LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI almeno una volta al giorno.

Se possibile, quando non si mangia, per favore usare la mascherina. Questo per la salute nostra e degli altri.

Grazie!

Coperto

€ 2.50

Aperitivo:

Prosecco

€ 4.00

Aperol spritz

€ 4.00

Antipasti:

Salumi toscani

(tuscan salted meat)

€ 9.00

Salumi di cinghiale

(wild boar's salted meat)

€ 10.50

Gran tagliere dell'Osteria (per 2 persone)

(osteria hors d'oeuvre big dish for two people)

€ 17.00

Crostini misti

(pieces of bread with different paté)

€ 7.00

Piatto misto di prosciutto

(mixed dish of ham)

€ 11.00

Formaggi toscani

(tuscan cheeses)

€ 11.00

Primi piatti:

Pappardelle con crema di funghi e tartufo saltate al formaggio
(“pappardelle” with creamy mushrooms and truffle sauce, sautéed with cheese)
€ 13.00

Ribollita dell’ Osteria
(vegetables soup with bread in the Tavern style) € 11.00

Pennette al chianti con cipolle saltate al formaggio
(“pennette “ with chianti, onions, meat broth and cheese sauce)
€ 10.00

Pici con zafferano e ricotta
(“pici” with saffron, leeks, garlic, rosemary and sage)
€ 11.50

Pici dell’ Osteria con cavolo nero
(“pici “, with black cabbage , onions, cheese, garlic, tomato)
€ 11.50

Pici al sugo di carne di vitellone
(“pici “, with “chianina “ meat sauce)
€ 12.00

N.B. I pici sono un tipo di pasta all’uovo.

Secondi piatti:

“Maiale del podestà” al forno con salsa di vino bianco e verdure
(oven cooked pork with white wine and vegetables sauce) € 14.50

Stracotto di vitellone italiano al chianti
(Italian beef in chianti wine and onions) € 15.50

Polpa di agnello delle Catene al forno
(oven cooked lamb with white wine onions, garlic and rosemary) € 14.50

Salcicce con fagioli all’uccelletto
(sausages with beans, tomato and sage) € 14.00

Cinghiale in umido dell’ Osteria
(wild-boar in the Tavern style) € 15.50

Pollo con zafferano e spezie dell’ Osteria
(chicken with saffron, vegetables and spices) € 14.50

N.B. Alcuni prodotti non di stagione possono essere congelati.

Contorni:

Spinaci saltati in padella
(spinaches cooked with garlic) € 5.50

Fagioli all'uccelletto
(beans with garlic, sage and tomato) € 5.50

Insalata mista
(mixed salad) € 5.50

Verdure grigliate
(mixed grilled vegetables) € 5.50

Dolci:

(tutti fatti in casa)

(all made by our self)

6.50 €

Dolce alle mele dell 'Osteria allo zafferano

farina,, arancia, mele, zucchero, zafferano, curcuma
(flour, sugar, orange, apple, saffron, curcuma)

Cantuccini col vinsanto

(typical biscuits with almonds to soak in sweet wine)

Panna cotta al cioccolato

(cooking cream with gelatine, sugar and chocolate on)

Panna cotta alla fragola

(cooking cream with gelatin, sugar and fresh strawberries on)

Panna cotta allo zafferano con pinoli

(cooking cream with saffron, sugar, pine nuts and orange taste)

Bevande:

<i>amari e digestivi</i>	€	3.50
<i>vinsanto al bicchiere</i>	€	3.50
<i>acqua minerale 0.75 litro</i>	€	3.30
<i>caffè</i>	€	1.50
<i>cappuccino</i>	€	2.20
<i>the</i>	€	1.40
<i>camomilla</i>	€	1.40
<i>bibite in lattina</i>	€	3.00

I prodotti riportati nel presente menù possono contenere, come ingredienti o in tracce, le seguenti sostanze: cereali contenenti **GLUTINE**, **CROSTACEI** e prodotti derivati, **UOVA** e prodotti derivati, **PESCE** e prodotti derivati, **ARACHIDI** e prodotti derivati, **SOIA** e prodotti derivati, **LATTE** e prodotti derivati, **FRUTTA A GUSCIO** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi etc) e prodotti derivati, **SEDANO** e prodotti derivati, **SENAPE** e prodotti derivati, **SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati, **ANIDRIDE SOLFOROSA** e **SOLFITI** in concentrazione **SUPERIORI** a 10mg/l..

Menu degustazione N° 1:

primo piatto:

ribollita
(touscan vegetables soup whit bread)

secondo piatto:

salicce con fagioli
all'uccelletto
(sausages with beans, tomato and sage)

bevande escluse (without drinks)

€ 22.00

M
e
n
ù

e
n
o
i
n
a
n
z
a
s
t
a
s
s
e
d

Menu degustazione N° 2:

antipasto:

salumi toscani
(tuscan salted meat)

Primo piatto:

penne al sugo di carne
(penne with meat sauce)

bevande escluse (without drinks)

€ 17.00

B
u
o
n

a
p
p
e
t
i
t
o

Menu degustazione N° 3

pici al sugo di carne
(“tagliatelle ” with meat sauce)

stracotto al chianti
beef cooked in chianti wine and onions)

bevande escluse (without drinks)

25.00

B
u
o
n

a
p
p
e
t
i
t
o

Vini al bicchiere

wineglass / verre de vins

<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	€	3.50
<i>Chianti Colli Senesi</i>	€	3.50
<i>Vino Rosé</i>	€	3.50

Mezze bottiglie 0.375 lt

half bottle / demi bouteille

<i>Vernaccia di San Gimignano Az.Ag. Pietraserena</i>	€	6.50
<i>Chianti Colli Senesi Az.Ag. Pietraserena</i>	€	6.50
<i>Vino Rosé Az.Ag. Pietraserena</i>	€	6.50
<i>Chianti Colli Senesi Az. Ag. Il Colombaio Riserva "Il Priore" '15</i>	€	13.50
<i>Chianti Classico Az.Ag. Bibbiano 2017</i>	€	13.00
<i>Rosso di Montepulciano Az.Ag. La Casella / Conventino</i>	€	10.00
<i>Nobile di Montepulciano Az. Ag. La Casella</i>	€	15.00
<i>Rosso di Montalcino Az.Ag. Palazzo</i>	€	14.00
<i>Brunello di Montalcino Az. Ag. Palazzo 2013</i>	€	28.00

Vini Bianchi di San Gimignano

0.750 lt.

Il Colombaio di Santa Chiara:

vernaccia "Selvabianca "	€	16.00
vernaccia di San Gimignano "L'Albereta" Riserva	€	32.00
Spumante Brut "Lumis "	€	22.00

Signano:

vernaccia di San Gimignano	€	12.50
spumante di vernaccia " Brut "	€	20.00

Cesani:

vernaccia di San Gimignano	€	14.00
vernaccia di San Gimignano "Sanice"	€	20.00

Casa alle Vacche:

vernaccia di San Gimignano	€	12.50
vernaccia di San Gimignano "Crocus" Riserva	€	20.00

La Lastra:

vernaccia di San Gimignano	€	14.00
vernaccia "Riserva "	€	21.00

Pietraserena:

vernaccia di San Gimignano	€	12.50
vernaccia "Vigna del Sole "	€	15.50

La Rampa di Fugnano:

vernaccia di San Gimignano "Alata "	€	16.50
-------------------------------------	---	-------

Panizzi:

vernaccia di San Gimignano	€	16.00
vernaccia di San Gimignano "Riserva "	€	29.00

Vini bianchi toscani:

Banfi:

Vermentino "La Pettegola "	€	15.00
----------------------------	---	-------

Vini rosé:

Signano:

Rosato di San Gimignano	€	13.00
-------------------------	---	-------

Cesani:

Rosato di San Gimignano	€	13.00
-------------------------	---	-------

Panizzi:

"Cerato "	€	15.00
-----------	---	-------

Vini rossi di San Gimignano

Il Colombaio di Santa Chiara:

chianti colli senesi "Campale"	€	15.00
chianti colli senesi "Colombaio" Riserva	€	36.00

Signano:

chianti colli senesi	€	12.50
chianti colli senesi "Poggiarelli" '16	€	21.00

Cesani:

chianti colli senesi	€	14.50
"Serisé" I.G.T.	€	22.00
"Cellori" I.G.T.	€	29.00
"Luenzo" I.G.T.	€	34.00

La Lastra:

chianti colli senesi	€	15.00
"Rovaio" 2015	€	28.00

Casa alle Vacche:

chianti dei colli senesi	€	12.50
chianti dei colli senesi "Cinabro" Riserva	€	22.00
"Merlot"	€	23.00

Cusona:

chianti dei colli senesi "Titolato"	€	15.00
-------------------------------------	---	-------

Pietraserena:

chianti colli senesi	€	12.50
chianti colli senesi "Poggio al Vento"	€	16.00
"Ser Gervaso Merlot '12 I.G.T.	€	28.00

La Rampa di Fugnano:

chianti colli senesi "Via dei Franchi"	€	16.00
----------------------------------------	---	-------

Panizzi:

chianti colli senesi "Vertunno" Riserva	€	18.00
-----------------------------------------	---	-------

Birre

Moretti:

chiara 0.66 lt

€ 5.00

Ichnusa:

chiara 0.33 lt

€ 5.00

Ichnusa:

non filtrata 0.33 lt

€ 5.00

Vini rossi della regione

BIBBIANO:

chianti classico '17 € 21.00

ROCCA DELLE MACIE:

chianti classico '15 € 22.00

CASTELLO DI AMA:

chianti classico 2015 € 39.00

CASTELLO DI VOLPAIA:

chianti classico 2014 € 28.00

LA CASTELLINA:

chianti classico '10 € 21.00

SAN FELICE:

chianti classico '16 € 23.00

chianti classico " Il Grigio " Riserva " € 30.00

FONTERUTOLI:

chianti classico 2015 € 32.00

AIOLA:

chianti classico € 20.00

chianti classico Riserva 2011 € 30.00

CASTELLO DI VERRAZZANO:

chianti classico Riserva 2014 € 39.00

ANTINORI:

chianti classico " Peppoli " '14 € 30.00

VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO :

Morellino di Scansano € 16.00

AZ. AGR. SCHEGGIOLLA:

chianti classico € 26.00

CAPARZO:

Brunello di Montalcino '12 € 60.00

BANFI:

rosso di Montalcino '16 € 26.00

Brunello di Montalcino '11 € 62.00

BARBI:

rosso di Montalcino '15 € 24.00

Brunello di Montalcino '14 € 59.00

PALAZZO:

rosso di Montalcino '14 € 25.00

rosso di Montalcino '16 € 23.00

Brunello di Montalcino '12 € 59.00

LA CASELLA:

rosso di Montepulciano € 16.00

Nobile di Montepulciano '15 € 28.00

AVIGNONESI:

rosso di Montepulciano '16 € 21.00

Nobile di Montepulciano '14 € 40.00

FATTORIA DEL CERRO:

rosso di Montepulciano € 16.00

Nobile di Montepulciano € 25.00

IL CONVENTINO:

Nobile di Montepulciano '14 € 28.00

VILLA LE PAVONIERE:

"Odra di Bolgheri" '16 € 25.00

TENUTA I MASSI:

maremma toscana rosso DOC "Momi" '12 € 22.00

TENUTA SASSO REALE:

Maremma Toscana Rosso "Sirah" '17 € 15.00

LE MORTELLE:

Cabernet "Botrosecco" di Maremma € 25.00