



Benvenuti al Ristorante Osteria delle Catene!

Siamo lieti di avervi qui con noi, e speriamo che la vostra permanenza sia piacevole. La nostra cucina è essenzialmente di territorio, con ricette – quasi tutte – frutto della nostra fantasia e che “pescano” a piene mani nell’uso dei prodotti locali. Come lo Zafferano purissimo di San Gimignano, per il quale abbiamo creato tutta una serie di pietanze; oppure come la nostra selvaggina. Potete assaggiare le nostre **Pappardelle con crema di funghi e tartufo**, oppure i nostri Pici al sugo di carne italiana, o le nostre salicce con i fagioli all’ uccelletto... I nostri dolci, rigorosamente fatti in casa, sono qualcosa di assolutamente imperdibile! Potrete, inoltre, “navigare” nella nostra lista-vini, fornita con più di 100 etichette locali e toscane, frutto di una attenta scelta tra i vini migliori!

Comunque sia, vi auguriamo una buona permanenza e, soprattutto:

BUON APPETITO Gino e Virgilio

Welcome to our Restaurant “Osteria delle catene “!

We’ll be honoured to have you as our welcome guests at “Osteria delle Catene”, and we hope that you’ll have a great time here.

At “Osteria delle Catene” you will savour the typical Tuscan kitchen: we’ve chosen the best of our local products to create our dishes, and added a bit of fantasy to combine it all.

Among these products, San Gimignano’s Saffron – which we conceived a series of dishes for and the local game.

You can start with a “**Pappardelle “ with mushroom and truffles cream** , or with Pici (homemade thick short spaghetti) with italian meat sauce, and our sausages cook with beans, tomato and sage.

Our homemade desserts are something you cannot miss!

And you could get lost in our wine list, which features 110 local and Tuscan labels, which we’ve accurately chosen among the best ones!

We wish you a good stay and, most of all,

BUON APPETITO Gino e Virgilio

Coperto

€ 2.80

Aperitivo:

Prosecco

€ 6.00

Aperol spritz

€ 6.50

Antipasti:

Salumi toscani

(tuscan salted meat)

€ 11.00

Salumi di cinghiale

(wild boar's salted meat)

€ 12.00

Gran tagliere dell'Osteria (per 2 persone)

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

€ 20.00

Crostini toscani

(pieces of bread whit liver's paté)

€ 8.50

Formaggi toscani

(tuscan cheeses)

€ 13.00

Primi piatti:

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

€ 15.00

Ribollita dell’ Osteria

(vegetables soup with bread in the Tavern style) € 13.50

Pici peposi allo zafferano e porri saltati al formaggio
(“pici” with saffron, leeks, garlic, rosemary, pepper and sage)

€ 14.50

Pici dell’ Osteria con cavolo nero

(“pici”, with black cabbage, onions, cheese, garlic, tomato)

€ 13.50

Pici al sugo di carne di vitellone

(“pici”, with meat sauce)

€ 14.00

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) € 16.00

Stracotto di vitellone italiano al chianti
(Italian beef in chianti wine and onions) € 17.00

Polpa di agnello delle Catene al forno
(oven cooked lamb with white wine, onions, garlic and rosemary) € 16.00

Salcicce con fagioli all'ucelletto
(sausages with beans, tomato and sage) € 15.50

Cinghiale in umido dell' Osteria
(wild-boar in the Tavern style) € 18.00

Trippa dell' Osteria
(Tripe in the Tavern style beef stomach) € 15.50

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

Contorni:

Spinaci saltati in padella

(spinaches cooked with garlic) € 6.00

Fagioli all'uccelletto

(beans with sage and tomato) € 6.50

Insalata mista

(mixed salad) € 6.00

Verdure grigliate

(mixed grilled vegetables) € 6.50

Dolci:

(tutti fatti in casa)

(all made by our self)

Dolce alle mele dell'Osteria con curcuma

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

€ 7.00

Cantuccini col vinsanto fatti in casa

(house typical biscuits with almonds to soak in sweet wine)

€ 7.50

Panna cotta al cioccolato

(cooking cream with gelatine, sugar and chocolate on)

€ 7.00

Panna cotta alla fragola

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

€ 7.50

Panna cotta allo zafferano con pinoli

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

€ 7.50

Bevande:

<i>amari e digestivi</i>	€	5.00
<i>vinsanto al bicchiere</i>	€	5.00
<i>acqua minerale 0.75 litro</i>	€	3.70
<i>caffè</i>	€	1.90
<i>cappuccino</i>	€	2.70
<i>the</i>	€	1.40
<i>camomilla</i>	€	1.40
<i>bibite in lattina</i>	€	5.00

Birre

Moretti:

<i>chiara 0.66 lt</i>	€	6.50
-----------------------	---	------

Ichnusa:

<i>chiara 0.66 lt</i>	€	6.50
-----------------------	---	------

Ichnusa:

<i>non filtrata 0.50 lt</i>	€	6.50
-----------------------------	---	------

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..

Vini al bicchiere
wineglass / verre de vins

<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	€	5.00
<i>Chianti Colli Senesi</i>	€	5.00
<i>Vino Rosé</i>	€	5.00

Mezze bottiglie 0.375 lt
half bottle / demi bouteille

<i>Az. Ag. Pietraserena</i>	<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	€	8.50
<i>Pietraserena</i>	<i>Chianti Colli Senesi Az. Ag.</i>	€	8.50
	<i>Vino Rosé Az. Ag. Pietraserena</i>	€	8.50
<i>Colombaio Riserva "Il Priore"</i>	<i>Chianti Colli Senesi Az. Ag. Il</i>	€	17.00
	<i>Chianti Classico Az. Ag. Bibbiano</i>	€	14.00
<i>Chianti classico Ceppeto</i>		€	14.00
<i>Casella / Conventino</i>	<i>Rosso di Montepulciano Az. Ag. La</i>	€	12.00
<i>La Casella</i>	<i>Nobile di Montepulciano Az. Ag.</i>	€	17.00

Vini rosé:

<u>Signano:</u>			
<i>Rosato di San Gimignano</i>	€		16.00
<u>Cesani:</u>			
<i>Rosato di San Gimignano</i>	€		16.00

Panizzi:
"Ceraso" € 17.00

Altadonna:
"Rosalto" € 25.00

Vini Bianchi di San Gimignano
0.750 lt.

Il Colombaio di Santa Chiara:
vernaccia "Selvabianca" € 21.00
vernaccia di San Gimignano "L'Albereta" Riserva € 32.00
Spumante Brut "Lumis" € 22.00

Signano:
vernaccia di San Gimignano € 15.00

Cesani:
vernaccia di San Gimignano € 16.00
vernaccia di San Gimignano "Sanice" € 26.00

Casa alle Vacche:
vernaccia di San Gimignano € 15.00
vernaccia di San Gimignano "Crocus" Riserva € 26.00
Spumante "Pancoli" € 24.00

La Lastra:
vernaccia di San Gimignano € 17.00
vernaccia "Riserva" € 26.00

Pietraserena:
vernaccia di San Gimignano € 15.00
vernaccia "Vigna del Sole" € 18.00

La Rampa di Fugnano:
vernaccia di San Gimignano "Alata" € 17.00

Panizzi:
vernaccia di San Gimignano € 18.00
vernaccia "Riserva" € 30.00

Vini bianchi toscani:

Banfi:

Vermentino "La Pettegola" € 18.00

Vini rossi di San Gimignano

Il Colombaio di Santa Chiara:

chianti colli senesi "Campale" € 21.00

chianti colli senesi "Il Priore" Riserva € 28.00

Signano:

chianti colli senesi € 16.00

chianti colli senesi "Poggiarelli" € 25.00

Cesani:

chianti colli senesi € 16.50

"Cellori" I.G.T. € 30.00

"Luenzo" I.G.T. € 35.00

La Lastra:

chianti colli senesi € 18.00

"Rovaio" I.G.T. € 30.00

Casa alle Vacche:

chianti dei colli senesi € 16.00

chianti dei colli senesi "Cinabro" Riserva € 29.00

"Merlot" I.G.T. € 25.00

Pietraserena:

chianti colli senesi € 16.00

chianti colli senesi "Poggio al Vento" € 19.00

La Rampa di Fugnano:

chianti colli senesi " Via dei Franchi " € 18.00

Panizzi:

chianti colli senesi " Vertunno " Riserva € 21.00

Vini rossi della regione

Altadonna:

chianti classico € 26.00

chianti classico " Riserva " € 36.00

Bibbiano:

chianti classico € 22.00

Castello di Volpaia:

chianti classico € 29.00

Cepeto:

chianti classico € 22.00

chianti classico Riserva ' 17 € 30.00

" Campolucci " I.G.T. € 36.00

San Felice:

chianti classico € 23.00

chianti classico " Il Grigio " Riserva " ' 17 € 30.00

Fonterutoli:

chianti classico € 32.00

Aiola:

chianti classico € 20.00

chianti classico Riserva ' 11 € 33.00

Castello di Verrazzano:

chianti classico € 24.00

chianti classico Riserva ' 14 € 39.00

Antinori:

<i>chianti classico</i> “Peppoli”	€	30.00
<u>Az. Agr. Scheggiolla:</u>		
<i>chianti classico</i>	€	26.0
<u>Montemassi:</u>		
<i>Morellino di Scansano</i>	€	17.00
<u>Banfi:</u>		
<i>rosso di Montalcino</i>	€	26.00
<i>Brunello di Montalcino</i> ‘15	€	60.00
<i>Brunello di Montalcino</i> ‘11	€	62.00
<u>Poggio Salvi:</u>		
<i>rosso di Montalcino</i>	€	26.00
<i>Brunello di Montalcino</i> ‘17	€	60.00
<u>Palazzo:</u>		
<i>rosso di Montalcino</i>	€	23.00
<i>Brunello di Montalcino</i> ‘12	€	59.00
<u>La Casella:</u>		
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€	28.00
<u>Avignonesi:</u>		
<i>rosso di Montepulciano</i>	€	21.00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€	41.00
<u>Fattoria del Cerro:</u>		
<i>rosso di Montepulciano</i>	€	16.00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€	25.00
<u>Il Conventino:</u>		
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€	28.00
<u>Tenuta i Massi:</u>		
<i>Maremma toscana rosso DOC</i> “Momi	€	22.00

Tenuta Sasso Reale:

Maremma Toscana Rosso "Sirah"

€ 15.00

Le Mortelle:

Cabernet "Botrosecco" di Maremma

€ 25.00