




































ANTIPASTI-APPETIZERS


- ◆ **Tagliere toscano**
 *Tuscan chopping board*


 €14,00
- ◆ **Chiocciolate gratinate con gorgonzola di pecora(6 pezzi)**
 *Snails au gratin with sheep gorgonzola cheese(6 pieces)*


 €12,00
- ◆ **Tagliere di formaggi locali con confetture in abbinamento di nostra produzione**
 *Chopping board of local cheeses with matching jams of our production*

 €13,00
- ◆ **Tagliere Helix (chiocciolate gratinate, chiocciolate alla marinara, chiocciolate fritte con patatine e spiedini di chiocciolate, cipolla e pancetta) **Si consiglia la prenotazione****
 *Helix board (snails au gratin, snails marinara, fried snails with chips and skewers of snails, onion and bacon) **Advance reservation is recommended***


 €16,00
- ◆ **Caprese di mozzarella di bufala**
 *Caprese of buffalo mozzarella cheese*

 €11,00



PRIMI PIATTI-PASTA DISHES

- ◆ **Piramidi di pasta ripiene di cipolle caramellate al Chianti con rigatino croccante e anelli di cipolla fritta, su crema di zafferano**
 *Pyramids of pasta stuffed with Chianti caramelized onions with rigatino crispy and fried onion rings, on saffron cream*


 €13,00
- ◆ **Gnocchi di patate (di farina macinata a pietra e le patate dell'orto) con salsiccia, zucchini e crema di zafferano**
 *Potato gnocchi (made from stone-ground flour and garden potatoes) with sausage di zucchini and saffron cream*


 € 13,00
- ◆ **Tagliatelle al ragù di chiocciolate**
 di sfoglia stesa a mano con il "lasagnolo"
 e farina macinata a pietra
 *Tagliatelle with snail ragù*
*of pasta sheets rolled out by hand with "rolling pin"
 and stone-ground flour*



 € 14,00
- ◆ **Tagliatelle al ragù toscano**
 di sfoglia stesa a mano con il "lasagnolo"
 e farina macinata a pietra
 *Tagliatelle with Tuscan ragù*
*Of hand-stretched pasta sheet with "rolling pin"
 and stone-ground flour*


 € 12,00

Menù bimbi(<10 anni): penne o gnocchi al ragù/pomodoro/in bianco + svizzera di manzo con patatine o insalata e acqua € 16,00

 Children's menu(<10 years old): penne or gnocchi with meat sauce/ tomato/white + Swiss beef with chips or salad and water € 16,00

◆ **Pappardelle al cinghiale**

di sfoglia stesa a mano con il "lasagnolo"
e farina macinata a pietra

🇬🇧 **Pappardelle with wild boar**

Of pasta sheet rolled out by hand with "rolling pin"
and stone-ground flour (On order only)



€ 14,00

◆ **Tortellini ripieni di prosciutto crudo toscano D.O.P.**

al burro, Grana Padano D.O.P. e salvia
(Fatti in casa con sfoglia di farina macinata a pietra)

🇬🇧 **Tortellini stuffed with Tuscan prosciutto crudo D.O.P.**

with butter, Grana Padano D.O.P. and sage
(Homemade with stone-ground flour sheets)



€ 13,00

◆ **Ravioli ripieni di ricotta di pecora e spinaci** al pomodoro fresco,
basilico e parmigiano D.O.P.

🇬🇧 **Ravioli stuffed with sheep ricotta and spinach** with fresh tomato,
basil and parmesan cheese D.O.P.



€ 12,00

◆ **Piramidi di pasta** ripiene di cipolle caramellate al Chianti con anelli
di cipolla frita, e bacche di pepe rosa su crema di zafferano

🇬🇧 **Pyramids of pasta** stuffed with Chianti caramelized onions with rings
of fried onion, and pink pepper berries on saffron cream



€ 13,00

SECONDI-MAIN COURSES

◆ **Cinghiale in Salmì**

servito con polentine fritte e le nostre olive leccino



€14,00

🇬🇧 **Wild boar in Salmì**

served with fried polentines and our leccino olives

◆ **Chiocciole gratinate al forno** con gorgonzola di pecora
di Volterra (12 pezzi)



€18,00

🇬🇧 **Baked snails gratin** with sheep gorgonzola cheese € 18.00
of Volterra (12 pieces)

◆ **Chiocciole in umido alla toscana (Consigliamo l'ordinazione)**



€12,00

🇬🇧 **Tuscan-style stewed snails (Advance reservation is recommended)**



◆ **Fritto dell'orto**

(verdure dell'orto fritte, salvia, cipolla e polpettine di verdure e formaggio

fatte in casa

con *patate fritte coltivate da noi e tagliate a mano*

🇬🇧 **Fried garden**

(fried garden vegetables, sage, onion and meatballs of vegetables and cheese

homemade

with fried potatoes grown by us and cut by hand



◆ **Carpaccio di manzo locale**

Carpaccio di manzo di Santa Luce leggermente marinato e

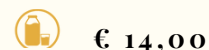
servito con insalata di rucola, scaglie di Parmigiano

Reggiano DOP con bacche di pepe rosa

🇬🇧 **Carpaccio of local beef**

Beef carpaccio from Santa Luce lightly marinated and served with arugula salad, slivers of Parmigiano

Reggiano DOP with pink pepper berries



◆ **Pollo ruspante arrosto**

(allevato da noi) servito con spuma all'aglio (a parte)

e patate fritte tagliate a mano

🇬🇧 **Roast free-range chicken** (raised by us)

served with garlic mousse (on the side) and hand-cut fried potatoes

€ 14,00

CONTORNI - SIDE DISHES 4,00



◆ **Patate fritte fatte in casa** (nostra coltivazione)

🇬🇧 **Homemade French fries** (our own cultivation)

◆ **Insalata dell'orto** (coltivata da noi)

🇬🇧 **Garden salad** (grown by us)

DOLCI € 5,00



- ◆ **LE SPUME DEL PAPINI (BIBITE ANALCOLICHE) € 3,00**
SPUME ARTIGIANALI TOSCANE PRODOTTE CON ACQUA SORGIVA
- ◆ **PAPINI'S FOAMS (SOFT DRINKS) € 3.00**

🇬🇧 **TUSCAN ARTISANAL FOAMS MADE WITH SPRING WATER:**

- ◆ **ARANCIATA**
- ◆ **COLA**

VINI-WINES

Vino rosso toscano IGT

Tuscan red wine from the farm Podere il Gallettino
Tuscan Red Wine del Podere Il Gallettino

Tuscan white wine from the farm Podere il Gallettino
Vino bianco trebbiano del Podere Il Gallettino

1/4 €4,00

50 cl. €6,00

1 litro. € 10,00

Chianti DOCG € 18,00 (bottle)



LE BIRRE -BEERS 5,00

- ◆ **Abbey Road: Tripla belga di Poggio Rosso, forte e speziata.**
ABV: 8,6% IBU: 23

🇬🇧 **Abbey Road: Belgian triple from Poggio Rosso (Peccioli farm), strong and spicy.**
ABV: 8.6% IBU: 23

- ◆ **Una Blanche con un grano antico, il Senatore Cappelli di Poggio Rosso**
ABV: 5,5% IBU: 15

🇬🇧 **A Blanche with an ancient grain, Senatore Cappelli from Poggio Rosso (Peccioli farm), ABV: 5,5% IBU: 15**



LE BOLLICINE- SPARKLING WINES

Adobrandesco brut, vino spumante (75 cl) €16,00

Aldobrandesco dolce vino spumante (75 cl) €15,00



LIQUORI-LIQUORS € 3,00

- ◆ **Crema di limoncello-Limoncello cream**
- ◆ **Amaro Etrusco del liquorificio locale Morelli**
- ◆ **Grappa morbida-Soft Grappa**
- ◆ **Grappa di Chianti classico (riserva)-Aged Grappa (reserve)**
- ◆ **Sambuca Typical Italian liqueur, to be drunk either pure at the end of a meal or to give a pleasant alcoholic note to espresso coffee)**

COPERTO

€ 2,00 A PERSONA

◆ **NB: IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE SI RACCOMANDA DI AVVISARE IMMEDIATAMENTE IL PERSONALE. PRECISIAMO CHE NONOSTANTE IL PERSONALE FACCIAMO OGNI SFORZO POSSIBILE PER EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE, QUESTE NON POSSONO ESSERE DEL TUTTO ESCLUSE PERCHÉ IL VANO CUCINA È UNICO E IL MEDESIMO PER TUTTI I TIPI DI PREPARAZIONE, DUNQUE INVITIAMO GLI OSPITI CELIACI A VALUTARE CON ATTENZIONE QUESTO IMPORTANTE ASPETTO PRIMA DI PRENOTARE PRESSO LA NOSTRA STRUTTURA.**



NB: IN CASE OF ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES WE RECOMMEND THAT YOU NOTIFY THE STAFF IMMEDIATELY. WE SPECIFY THAT ALTHOUGH THE STAFF MAKES EVERY EFFORT TO AVOID CROSS-CONTAMINATION, THESE CANNOT BE COMPLETELY EXCLUDED BECAUSE THE KITCHEN COMPARTMENT IS UNIQUE AND THE SAME FOR ALL TYPES OF PREPARATION, SO WE INVITE GUESTS WITH CELIAC DISEASE TO CAREFULLY CONSIDER THIS IMPORTANT ASPECT BEFORE BOOKING AT OUR FACILITY.