

*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. *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 greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre)*
13. *Lupins*
14. *Clams*

*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.

I GRANDI CLASSICI THE GREAT CLASSICS

Terrina di fegatini mantecata al vinsanto con confettura di cipolle e croccante di pane (1,7,12)
Chicken liver terrine, creamed with vinsanto with onion jam and crunchy bread
euro 13,00

Prosciutto delle nostre Cinta Senese DOP
Our Cinta Senese PDO ham
euro/Hg 14,00

Gnocchi polpo, cacio e pepe (1,3,4,7,12)
Gnocchi with octopus, cheese and pepper
euro 18,00

Pasta ai grani antichi al ragù di Cinta Senese DOP con prugne, pistacchi e pomodori secchi (1,3,7,8,12)
Ancient grain pasta with Cinta Senese PDO ragout sauce with plums, pistachios and dried tomatoes
euro 16,00

Rosticciana della nostra Cinta Senese DOP laccata al miele di Petriolo con patate arrosto alla ghiotta (7,12)
Petriolo Cinta Senese PDO ribs lacquered with our honey with onion and bacon roasted potatoes
euro 22,00

ANTIPASTI STARTERS

Sfera di ceci in policromia con acqua di cavolo viola (1,9,12)
Polychrome chickpea sphere with purple cabbage water
euro 14,00

Battuta al coltello di manzo con cavolo cappuccio, croccante di pane e aceto (1,12)
Beef tartare with cabbage, crispy bread and vinegar
euro 18,00

Baccalà mantecato al nostro olio con schiacciata croccante (1,4)
Cod creamed in our evo oil with crunchy tuscan bread
euro 18,00

Salumi delle nostre Cinte Senesi DOP e formaggi (1,7,12)
Our Cinta Senese PDO cold cuts and cheeses
euro 22,00

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 an bronze-drawn by us)

Pappardelle all'anatra (1,3,9,12)
Pappardelle pasta with duck ragout

euro 17,00

Calamarata con rana pescatrice, guancia e pomodorini confit (1,3,4,12,14)
Calamarata pasta with monkfish and bacon

euro 18,00

Pasta con cavolfiore, pepe e pecorino di fossa (1,3,7,12)
Pasta with cauliflower, pepper and pecorino cheese

euro 14,00

Pasta coi ceci di Petriolo (1,3)
Traditional pasta and chickpeas

euro 14,00

Zuppa di fagioli e farro (1,9)
Beans and spelled soup

euro 12,00

Minestrone di verdure (9)
Vegetable soup

euro 10,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Bistecca
Beef steak

euro/Kg 60,00

Cappello del prete arrosto con patate montate all'olio e salsa al vino Golpaja (7,12)
Roast boiled meat with whipped potatoes

euro 22,00

Calamaretti ripieni di pappa al pomodoro, pesto di cavolo nero e croccante di porro (1,4,14)
Squid stuffed with tomato and bread, black cabbage pesto and crunchy leek

euro 18,00

Crocchette di zucca frita con crema di pecorino e barbabietola (3,7)
Fried pumpkin quenelle with pecorino cream and beetroot

euro 15,00

Zuppetta di pesce con crema di cime di rapa (4,9,14)
Fish soup with cream of turnip greens

euro 18,00

Crema di patate all'arancia e porri, legumi e cavoli (1)
Potato cream with orange and leeks, legumes and cabbages

euro 14,00

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

Calice / Glass - Bottiglia / Bottle

"Aida" Vino Spumante Biologico, Villa Petriolo

euro 7 - 24

"Due Mulini" Bianco IGT Toscana 2022 Biologico, Villa Petriolo

euro 6 - 20

"I Greti" Rosato IGT Toscana 2022 Biologico, Villa Petriolo

euro 6 - 20

"Mnemosi" Chianti DOCG 2022 Biologico, Villa Petriolo

euro 6 - 20

"Golpaja" Rosso IGT Toscana 2021 Biologico, Villa Petriolo

euro 8 - 22

Chianti Riserva DOCG 2018, Villa Petriolo

euro 9 - 28

"Poggiarello" Rosso IGT Toscana 2019, Villa Petriolo

euro 12 - 60

Birra artigianale "La Bionda di Petriolo", Villa Petriolo

euro 8

MENÙ BIMBI CHILDREN MENU

Pasta all'olio, al pomodoro o al ragù (1,12)
Pasta with oil, tomato or meat sauce

euro 8,00

Cotoletta con patate arrosto (1,3)
Breaded chicken cutlet with roasted potatoes

euro 12,00

CONTORNI SIDE DISHES

euro 5,00

Patate arrosto / Roast potatoes

Erbe saltate / Sauteed herbs

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

Insalata mista / Mixed salad (9)

La nostra acqua filtrata 75 cl / Our filtered Water 75 cl

euro 2,00

Acqua in bottiglia 75 cl / Water in bottle 75 cl

euro 3,50

Coperto / Service

euro 3,50