

# GOLPAJA

TOSCANA OSTERIA

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.

*In Osteria di Golpaja, Stefano Pinciaroli and Lorenzo Caponi have created a creative environment where our young and talented kitchen brigade can express their own interpretation of sustainable food, using our own biologically farmed products and hyper-local small suppliers. This, as well as our professional and friendly staff will hopefully make your experience enjoyable and unique for you. Our credo is based on respect for raw materials, nature and people.*

---

## 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)  
13

Prosciutto della nostra Cinta Senese DOP  
*Our Cinta Senese PDO ham*  
14/ Hg

\*\*Gnocchi \*polpo, cacio e pepe  
*Gnocchi with octopus, cheese, pepper* (1, 3, 4, 7, 12)  
18




\*\*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)  
16

Rosticciana di suino laccata al miele con \*\*patate arrosto alla ghiotta  
*Honey lacquered pork ribs, onion and bacon roasted potatoes* (7, 12)  
22




## 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)  
22

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)  
16

   Indivia brasata, spuma di patate, \*\*fondo di verdure e grano saraceno soffiato  
*Braised chicory, potato mousse, vegetable gravy and puffed buckwheat* (12, 9)  
15

\*Tartare di pesce, maionese alla soia di ceci e crema di spinaci (Secondo disponibilità)  
*Fish tartare, chickpea soy mayonnaise and spinach cream (upon availability)* (4, 3, 6, 1)  
16

   \*\*Minestrone dell'orto  
*Vegetable soup* (9)  
14

---



## PRIMI PIATTI

(LA NOSTRA PASTA FRESCA È TRAFILATA AL BRONZO)

PASTA & CO.

(OUR FRESH PASTA IS BRONZE-DROWN)

\*\*Pappardelle al cinghiale  
*"Pappardelle" pasta with wild boar ragù* (1, 3, 8, 9)  
18

  \*\*Ribollita  
*"Ribollita" Traditional Tuscan soup made with bread, vegetables and beans* (1, 9)  
14

\*\*Spaghetto fatto in casa con bottarga e spinacini  
*Homemade spaghetti, roe, spinach* (1, 4)  
16

\*\*Fregola, \*\*asparagi e \*\*formaggio erborinato  
*"Fregola" pasta, asparagus, blue cheese* (1, 3, 7)  
16

\*\*Pasta, \*\*patate e cozze  
*Pasta, potatoes and mussels* (1, 3, 14, 12)  
15




CONSULTA LA NOSTRA  
CARTA DEI VINI

VIEW OUR WINE LIST






## SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Bistecca / *Beef Steak*  
60 /kg

   \*\*Verdura di stagione ripiena  
*Stuffed seasonal vegetables (6)*  
18

\*\*Medaglione di manzo, fondo bruno, \*erbe saltate  
*Beef medallion, demi glace, sauteed greens (3, 9, 7, 12)*  
26

   \*\*Crema di carote e zenzero, \*\*patate all'erbe aromatiche,  
radicchio e \*\*fondo di verdure  
*Carrot cream with ginger, herbed potatoes, radicchio and vegetable gravy (9)*  
16

\*Coda di rospo lardellata su letto di patate e \*\*fondo bruno  
*Lard wrapped monkfish, potato cream and demi glace sauce (4, 1, 12, 7)*  
25

## CONTORNI - SIDE DISHES

5

\*\*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)*  
8

\*\*Cotoletta di pollo con \*\*patate arrosto  
*Breaded chicken cutlet with roasted potatoes (1, 3, 6)*  
12

---

La nostra acqua filtrata 75 cl / *Filtered water 75 cl - 2*  
Acqua in bottiglia 75 cl / *Bottled water 75 cl - 3.50*  
Coperto / *Service - 3.50*

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

|   |  |  |
|---|---|---|
| Aida - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Vino Spumante Biologico                 | 7   | 24  |
| Due Mulini - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Bianco IGT Toscana 2022 Biologico | 6   | 20  |
| I Greti - <i>Merlot</i> - Rosato IGT Toscana 2022 Biologico                             | 6   | 22  |
| Mnemosi - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - Chianti DOCG 2022 Biologico           | 6   | 20  |
| Golpaja - <i>Merlot, Sangiovese</i> - Rosso IGT Toscana 2021 Biologico                  | 8   | 26  |
| Chianti Riserva DOCG - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - 2018                     | 9   | 32  |
| Poggiarello - <i>Sangiovese, Barbera, Carmenera, Merlot</i> - Rosso IGT Toscana 2019    | 12  | 65  |
| Birra Artigianale La Bionda di Petriolo   |   | 8   |



*Considerate Collection*

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.

*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.*

\*Prodotto surgelato

\*\*Prodotto congelato

\*\*\*Pesce abbattuto è 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