



LISTA DALLA CUCINA

ANTIPASTI

Antipasto di Montalbino

Selezione di salumi, crostino ai fegatini e bruschetta al pomodoro confit, pecorino della fattoria Palagiaccio con composta di frutta, verdure marinate e pinzimonio

Typical Tuscan "antipasto" with a selection of local cold cuts, canapé with liver sauce, Tomato bruschetta, pecorino cheese and fruit jam, marinated vegetables and cruditées / 11

La merenda del contadino

Ribollita, torta salata, verdure marinate e pinzimonio, pecorino della fattoria Palagiaccio con composta di frutta, crostino al cavolo nero e fagioli, bruschetta al pomodoro confit

Vegetables and bread soup, savoury pie, marinated vegetables and cruditées, pecorino cheese and fruit jam, canapé with cabbage and beans, tomato bruschetta / 11

Sformatino

Di funghi porcini su crema di porri alla fiorentina
Porcini mushrooms flan on a leek and potatoes cream / 9

Tortino

di patate con cipolle caramellate di Certaldo e fonduta di pecorino
Potato flan with caramelized onions on a pecorino cheese fondue / 9

Insalata tiepida

Di soppressata, fagioli e cipolla di Certaldo
Warm "salad" of pork charcuterie, beans and onions / 8



PRIMI

Pappardelle

Ai grani antichi con ragù di Cinta di Montalbino
Whole-grain pappardelle with pork meat sauce / 10

Tagliolini

al tartufo bianco delle colline sanminiatesi
"Tagliolini" pasta with local white truffle / 19

Tortelli

Ripieni di burrata conditi con bietola e timo
Tortelli filled with burrata cheese, seasoned with chard and thyme / 11

Gnocchi

di patate Al Blu del Palagiaccio e mandorle tostate
Potato gnocchi in a blue cheese sauce and toasted almonds / 11

Maltagliati

Con ragù di fagiano alla ghiotta
"Maltagliati" pasta seasoned with pheasant ragout and bacon / 11

Chitarra

Broccoli, uvetta, pinoli e scaglie di pecorino
"Chitarra" spaghetti with broccoli, raisin, pine nuts and pecorino cheese / 10

Zuppa

Di zucca gialla con prosciutto croccante e crostini di pane
Pumkin soup with crispy ham and bread on top / 9



SECONDI

Il braciere

Carni pregiate nostrali secondo disponibilità (chiedere al cameriere le proposte del giorno)

Barbecue: selection of local meat, ask the staff for the day's special / 15

Tagliata

Di Manzo chinanino arrostita a legna, con olio e rucola

Barbecued slices of beef with oil and rocket / 14

Bistecca

Con rosmarino, olio e patate

Beef steak with oil, rosemary and potatoes / 40 per kg

Capriolo

in umido con purè di patate

Stewed roe deer with mashed potatoes / 12

Guancetta

di manzo brasata al Chianti Montalbino

Braised beef jowl with Chianti Montalbino wine / 12

Baccalà

In pinzimino di cavolo nero

Codfish and black cabbage / 12

Insalata contadina

Indivia, pere, frutta secca, arancia, vinaigrette all'aceto di mele

Salad with pears, orange, nuts, vinaigrette / 9



CONTORNI / 4

Patate arrosto, mai abbastanza

Roasted potatoes

Fagioli lessi all'olio

Beans with EVO oil

Insalata mista

Mixed salad

Colto dell'orto

Side dish from the vegetable garden

SELEZIONE DI FORMAGGI

Dalla fattoria Il Palagiaccio, serviti con miele biologico e composta di frutta
Selection of cheese from "Il Palagiaccio" Farm, served with biological honey and fruit compote / 9

DOLCI / 5

Torta al cioccolato con cremoso al cioccolato bianco e crema inglese

Chocolate cake with creamy white chocolate and English cream

Tiramisù

Crème brûlée

Millefoglie al caramello salato e frutta

Millefoglie pastry with salted caramel and fruit

MENU BAMBINI

Penne al pomodoro, all'olio o al ragù / 7

Fettina di pollo impanato o Hamburger con patatine o verdure / 8

Kids menu

Pasta with tomato sauce, oil or meat sauce / 7

Deep fried chicken or Hamburger with French fries or vegetables / 8

Coperto a persona

Service per person / 2

Chiedete al cameriere, cercheremo di accontentarvi come meglio possiamo!

Please ask the staff and we will try to do our best to satisfy you!