

Coperto € 2,50

ANTIPASTI/ STARTERS:

Prosciutto del contadino, coccole e stracchino 1,7

Ham, fried dough and stracchino 1,7

€ 8,00

Antipasto Toscano / Charcuteries, cheese and bruschetta 1,7

€ 10,00

Bruschette miste 1,7

€ 8,00

Gran piatto di formaggi toscani DOP con marmellate e miele 7

Great Tuscan cheese selections with jams and honey 7

€ 14,00

Carpaccio di manzo con tartufo, scaglie di formaggio di

Camporobiano, insalatina, pinoli e lime 7

Carpaccio with cheese, truffle, salad, lime and pine nut 7

€ 15,00

Gran Tagliere: (min. 2 pax) selezione del Norcino, formaggi con marmellate, pappa pomodoro, ribollita, terrine con crostini, sott'oli * 1,7,9

Mixed starter (min. 2 pax) selection of charcuteries, cheese and jams, pappa al pomodoro, ribollita, bread with sauces, pickles * 1,7,9

€ 30,00

*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati; I numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu

*In some period of the year some ingredients may be frozen; The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu

PRIMI PIATTI/MAIN COURSES

Pappardelle al cinghiale / Pasta with wild boar * 1,3,9

€ 12,00

Pici Ragù di Chianinina / Pasta with meat sauce * 1,9

€ 12,00

Pici All'aglione / Pasta with tomato, garlic and chili * 1

€ 12,00

Tagliolini cacio, pepe e perle di tartufo / Pasta with cheese, pepper and truffle * 1,3,7

€ 14,00

Testaroli fatti in casa al pesto, pomodorini e burrata *

Pasta hand made with pesto, cherry tomatoes and burrata * 1,7

€ 14,00

Ravioli di Pecorino di Pienza su vellutata di zucchini, porri e mandorle tostate * 1,3,7,8

Ravioli with zucchini, leek cream and toasted almond * 1,3,7,8

€ 15,00

Eliche in crema di Pecorino Toscano, guanciale croccante e zafferano *

Saffron pasta, crispy bacon and Tuscan pecorino cheese 1,7

€ 14,00

Gnocchetti fatti in casa al carciofo e pecorino stagionato * 1,7

Gnocchi hand made with artichoke and pecorino cheese * 1,7

€ 15,00

Tagliatelle al ragu di coniglio 1,3,9 / *Tagliatelle ai funghi Porcini* *

Pasta with rabbit ragu and rosemary * 1,3,9 / *Pasta with Porcini mushrooms* * 1,3

€ 14,00

*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati; I numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu. *In some period of the year some ingredients may be frozen; The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

Tagliata di Controfiletto rucola e grana o funghi porcini ⁷

Sliced meat with rocket and parmesan or porcini mushrooms ⁷

€. 20,00

Filetto con lardo e crema di aceto balsamico

Filet with lard and balsamic vinegar cream

€. 23,00

Bistecca alla Fiorentina (min. 2 pax)

Fiorentina Steak (min. 2 pax)

€. 48,00 al kg.

Cinghiale in dolce e forte con olive nere ^{* 9}

Stewed wild boar with black olive and cocoa ^{* 9}

€. 14,00

Fritto dell'aia coniglio, pollo e agnello ^{* 1,3}

Fried rabbit, chicken and lamb meat ^{* 1,3}

€. 15,00

Tagliata di Pollo con fantasia di salse ^{1,7}

Roasted Chicken with different sauces ^{1,7}

€. 14,00

Trippa alla Fiorentina ^{* 9}

€. 12,00

*In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati; I numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu

*In some period of the year some ingredients may be frozen; The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu

KIDS MENU

Pasta al Pomodoro / Pasta with tomato sauce €. 6,00

*Cotoletta e Patate fritte / Fried chicken with french fries * €. 8,00*

Gelato / Ice cream €. 4,00

CONTORNI/SIDE DISHES

Patate arrosto / roast potatoes €. 4,00

*Patate Fritte / french fries * €. 4,00*

Fagioli all'uccelletto / Beans €. 4,00

*Verdure grigliate / grilled vegetables * €. 4,00*

*Verdure fritte / fried vegetables * €. 4,00*

*Insalata mista / mixed salad * €. 4,00*

**In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati; I numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu*

**In some period of the year some ingredients may be frozen; The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu*

DESSERTS

Torta al cioccolato 7, 3, 1

Cake with chocolate 7, 3, 1

€. 5,00

Cheesecake frutti di bosco o cioccolato 7, 3, 1

Cheesecake with wild berries or chocolate 7, 3, 1

€. 5,00

Millefoglie scomposto 7, 3, 1

€. 6,00

Torta di Mele con gelato 3, 1

Apple pie con ice cream 7, 3, 1

€. 5,00

Semifreddo del giorno 7, 3, 1, 8

€. 6,50

Cantuccini e Vin Santo 8, 3, 12, 1

€. 6,00

I numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu
The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu

Bevande

Euro

Acqua - Water bottiglia 0,75 lt. 2,50

Lattine - Cans:

CocaCola lattina 0,33 lt. 3,50

CocaCola zero lattina 0,33 lt. 3,50

Fanta lattina 0,33 lt. 3,50

Birra Sigeric bottiglia 0,33 lt. 4,30

Birra Detour bottiglia 0,33 lt. 4,50

Caffè 1,50

Cappuccino 2,00

Liquore - Liqueur 3,00

Carta dei Vini/Wine List ¹²

- Vino della casa rosso/bianco/rosé fiasco da ml. 750 5,00

- Vino della casa rosso/bianco/rosé a bicchiere/by glass 2,50

- ROSE'

bottiglia da ml. 750 7,00

Vini Bianchi/White wines: ¹²

- CINGALINO bottiglia da ml. 750 7,00

- SAUVIGNON BLANC bottiglia da ml. 750 11,00

¹ i numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu

The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu

Vini Rossi/Red Wines: 12

- *BORGOFORTE* 2020 (Sangiovese/Cab. Sauvignon)
bottiglia da ml. 750 9,00
- *CYPRESSES* 2020 (100% Sangiovese)
bottiglia da ml. 750 16,00
- *VIVALDAIA* 2018 (100% Cabernet Franc)
bottiglia da ml. 750 30,00
- *VIVALDAIA* 2019 (100% Cabernet Franc)
bottiglia da ml. 750 25,00
- *VIVALDAIA* 2020 (100% Cabernet Franc)
bottiglia da ml. 750 20,00
- *SYRAH* 2018
bottiglia da ml. 750 30,00
- *SYRAH* 2019
bottiglia da ml. 750 25,00
- *SYRAH* 2020
bottiglia da ml. 750 20,00
- *SANTADELE* 2019 100% Merlot
bottiglia da ml. 750 25,00
- *SANTADELE* 2020 100% Merlot
bottiglia da ml. 750 20,00

Vino Dolce/Dessert wine: 12

- *VIN SANTO DEL CHIANTI DOC* 2016
bottiglia da ml. 375 30,00

I numeri rossi richiamano la lista allergeni nelle ultime pagine del menu
The red numbers refer to the list of allergens on the last pages of the menu

Tasting Menu 1

Bocconcini di caprese

Villa Pillo Rosè

Gran piatto di formaggi toscani con marmellate e miele

Great Tuscan cheese selections with jams and honey

Villa Pillo Sauvignon Blanc o Villa Pillo Borgosforte

Pappardelle al cinghiale

Pasta with wild boar

Villa Pillo Vivaldaia

Filetto con lardo e crema di aceto balsamico e patate fritte

Fillet with lard and balsamic vinegar cream and French fries

Villa Pillo Syrah

Cantuccini

Vin Santo del Chianti Doc

Euro 65,00 per person

Tasting Menu 2

Gran Tagliere: *selezione del Norcino, formaggi
con marmellate, pappa pomodoro, ribollita, terrine con crostini,
sottoli **

Mixed starter *selection of charcuteries, cheese and
honey, pappa al pomodoro, ribollita, bread with sauces, pickles*
Villa Pillo Borgoforte and Villa Pillo Sauvignon Blanc

Pici Ragù di chianina

Pasta with meat sauce

Villa Pillo Sant' Adele o Villa Pillo Syrah

Fritto dell'aia coniglio, pollo e agnello e verdure fritte

Fried rabbit, chicken and lamb meat and fried vegetables

Villa Pillo Cypressess

Tortino al cioccolato caldo

Cake with hot chocolate

Villa Pillo Vin Santo del Chianti Doc

Euro 70,00 per person

*Si ringrazia per la collaborazione le seguenti Aziende:
Thanks to the following companies for the cooperation:*

A Terra p.za Roma 5 Gambassi Terme

Az. Agr. La Taverna Via Campiorbiano 43 Gambassi Terme

Az. Agr. Poggio di Camporbiano Loc. Larniano 22 San Gimignano

Norcineria AV Via delle Monache 7 Gambassi Terme

Abati Luigi Via Lungagnana 123 Montespertoli

Apicoltura Rossi Via Lazzaretti 3/5 Grosseto

Mattone Due Via Mura 72 Montaione

Consorzio Macelli Via Guerrazzi 80 San Miniato

Il Forteto Loc. Rossoio 6 Vicchio

Forno Moderno Via 2 Giugno 23 Certaldo

Liquori Morelli Via Meucci Forcoli

Lazzeri Via Niccoli 370 Castelfiorentino

Az. Agricola I Natali Loc. Tregozzano 32 Arezzo

Birrificio San Gimignano Loc. Barberini Tavarnelle

Simpao Caffè Via B. Gozzoli Gambassi Terme

MAKEGELATO! p.za Boccaccio, Certaldo