



OSTERIA ENOTECA

Menu Inverno 2026 - Winter Menu 2026

i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni / numbers next to dishes refer to allergens

ANTIPASTI / STARTERS

- **INVOLTINI DI TOMINI E VERZA 7-8** € 11.00
con mandorle tostate
Baked tomini and verza with tosted almond flakes
- **CROSTONE DELLO CHEF 1-7-8-9-12** € 12.00
Chef's special Bruschetta
- **UOVO POCHE' 1-3-7** € 12.00
scaglie di tartufo nero fresco, crumble di formaggio e pane croccante all'olio d'oliva
Ltc eggs, black truffle flakes, cheese crumble and crispy olive oil bread
- **FLAN DI ZUCCA 3-7-8-9** € 13.00
e polenta di castagne
Pumpkin flan with chestnut cream
- **TONNO DEL CHIANTI 1-3-7-12** € 14.00
Cipolla caramellata, Rucola, Maionesi fatte in casa e Pan Brioche
Pulled pork, caramelized onion, homemade mayonnaise and pan brioche
- **BATTUTA DI CONTROFILETTO GARRONESE 1-3-7-12** € 20.00
Cipolla caramellata, Burro, Maionesi fatte in casa, Pane croccante
(possibile anche con tartufo nero fresco € 4.00)
*Garronese sirloin tartare with butter, crunchy bread and homemade mayonnaise
(possible with fresh truffle € 4.00)*
- **GRAN TAGLIERE DELL' OSTERIA 1-5-7-8-9-11** € 28.00
Crudo Toscano DOP, Salame Toscano IGP, Sbriciolona IGP, Soppressata IGP, Salamino
al cinghiale di San Gimignano, Pecorini di Corsano e Paterno, Miele di San Gimignano,
Bruschettine miste
*Cutting board with Tuscan cold cuts, Pecorini cheese from Corsano e Paterno,
San Gimignano honey and mixed bruschetta*



OSTERIA ENOTECA

Menu Inverno 2026 - Winter Menu 2026

i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni / numbers next to dishes refer to allergens

PRIMI PIATTI / MAIN COURSE

- **RIBOLLITA DELL' OSTERIA 1-9** € 12.00
con crostini di pane croccante all'olio d'oliva
Typical vegetable tuscan soup with crispy bread croutons with olive oil
- **PICI AL RAGU' DI SALSICCIA 1-7-9** € 15.00
porri e pistilli di zafferano di San Gimignano
Pici with sausage sauce, leeks and San Gimignano saffron pistils
- **PICI ALLA CARRETTIERA 1-7-9** € 15.00
Pici with white garlic, tomato sauce and prezzemolo
- **GNOCCHI 1-3-7-9** € 16.00
con crema al gorgonzola, guanciale croccante e tartufo nero fresco
Gnocchi with gorgonzola cream, crispy bacon and fresh black truffle
- **RAVIOLI MAREMMANI 1-3-7-8-9-12** € 16.00
ripieni di ricotta e spinaci al ragu di manzo fatto in casa
Ravioli filled with ricotta and spinach, with homemade Tuscan beef ragu
- **PAPPARDELLE 1-3-8-9-12** € 16.00
al ragu' di cinghiale fatto in casa con granella di fave di cacao
Tagliolino with wild boar ragu and cocoa bean grains
- **RIGATONI 1-7-9** € 18.00
alla carbonara di tartufo nero fresco
Rigatoni with truffle carbonara



OSTERIA ENOTECA

Menu Inverno 2026 - Winter Menu 2026

i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni / numbers next to dishes refer to allergens

SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

- **PLUMA DI MAIALE 6-7** € 16.00
cotta a bassa temperatura, con salsa Teriyaki
Pluma pork tenderloin LTC with Teriyaki sauce
- **PEPOSO DELL' OSTERIA 9-12** € 19.00
Stewed beef with peppercorns
- **SPEZZATINO DI CINGHIALE 9-12** € 19.00
in umido in salsa e olive
Stewed wild boar with olives
- **PETTO D' ANATRA 7-9** € 22.00
all'arancia piccante
Duck breast with spicy orange

LA NOSTRA GRIGLIA - OUR GRILL

- **CARRE' D' AGNELLO 7-9** € 20.00
cotto a bassa temperatura, in salsa di Blu di Corsano e Paterno
Lamb LTC with blue cheese sauce
- **BISTECCA TAGLIO FIORENTINA** € 60.00 al kg
Limousine/Piemontese d'allevamento italiano
Fiorentina steak with fillet

LE NOSTRE TAGLIATE DI CONTROFILETTO GARRONESE (220gr circa) OUR SLICE BEEF GARRONESE SIRLOIN CUTS

- **CON CREMA DI GORGONZOLA E NOCI 7-8** € 24.00
with gorgonzola cheese cream and nuts
- **CON RUCULA E SCAGLIE DI GRANA 7** € 24.00
with rocket and parmesan flaker
- **AL TARTUFO NERO FRESCO** € 26.00
with fresh truffle



OSTERIA ENOTECA

Menu Inverno 2026 - Winter Menu 2026

i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni / numbers next to dishes refer to allergens

CONTORNI / VEGETABLES

- **CONTORNO DELL' OSTERIA 8** € 6.00
Side dish of the tavern
- **FAGIOLI CANNELLINI ALL'UCCELLETTA 9** € 6.00
Beans with tomato sauce
- **PATATE SABBIOSE AL FORNO 1** € 6.00
con pan grattato ed erbe aromatiche
Roast potatoes and bread
- **SPINACI SALTATI IN PADELLA 8** € 6.00
con uvetta e noci
Spinach with raisins and nuts
- **VERDURE ALLA GRIGLIA** € 6.00
Grilled vegetables

DOLCI FATTI IN CASA / HOMEMADE DESSERTS

- **PANNA COTTA 7** € 7.00
con salsa ai frutti di bosco o con salsa al caramello salato
Panna cotta with berries sauce or salt caramel sauce
- **TIRAMISU' 1-3-7** € 7.00
- **TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO 1-3-7** € 8.00
su crema di mascarpone
Chocolate cake with a hot liquid inside with mascarpone cream
- **CANTUCCI E VIN SANTO DI "CASTELLO DI ALBOLA" 1-3-7-8** € 9.00
Cantucci with Vin Santo from "Castello di Albola"
- **BROWNIES ALLA NOCCIOLA 1-3-7-8** € 10.00
con bicchiere di Rhum
Hazelnut brownies with a glass of rhum

COPERTO

€ 3.00

(pane, condimenti e i vari servizi del ristorante)

COVER (bread, condiments and various restaurant service)



OSTERIA ENOTECA

Menu Inverno 2026 - Winter Menu 2026

i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni / numbers next to dishes refer to allergens

BEVANDE E CAFFETTERIA DRINKS AND COFFEE

- **ACQUA NATURALE 1/2L** € 2.00
Still water
- **ACQUA NATURALE E FRIZZANTE** € 2.50
Still and sparkling water
- **SUCCO DI FRUTTA** € 3.00
Fruit juice
- **BIBITE IN LATTINA** € 3.50
(coca cola, coca cola zero, lemon soda, estathe pesca o limone)
Canned drinks
- **BIBITE IN VETRO (TONICA, GINGIR BEER)** € 3.50
Glass drinks
- **CAFFE'** € 2.50
Coffee
- **CAFFE' CORRETTO** € 3.00
Spiked coffee
- **CAFFE' SHEKERATO (CON BAYLES)** € 4.00
Shaken coffee with bayles
- **CAPPUCCINO** € 3.50
Cappuccino
- **LATTE MACCHIATO** € 3.50
Milk with coffee
- **CIOCCOLATA CALDA** € 4.50
Hot chocolate
- **TE' E TISANE** € 3.50
Tea and herbal teas
- **BIRRA MORETTI 66CL** € 5.00
Beer Moretti 66cl
- **BIRRA ARTIGIANALE 33CL " BIRRIFICIO IL FORTE"** € 5.00
- **BIRRA ANALCOLICA 33CL** € 4.00
no-alcohol Beer



OSTERIA ENOTECA

Menu Inverno 2026 - Winter Menu 2026

i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni / numbers next to dishes refer to allergens

AMARI E DISTILLATI BITTER AND SPIRITS

- **AMARI CLASSICI** / *classic bitter* € 2.50
(averna, jagermeister, montenegro, fernet branca, amaro del capo, vecchia romagna, limoncello, sambuca)
- **AMARI PREMIUM** / *premium bitter* € 4.00
(passito di pantelleria, zibibbo, amaro bonaventura, amaro del vecchio toscano)
- **GRAPPA** € 4.00
(classica, barrique, riserva)
- **GRAPPA DI "TENUTA DEGLI DEI"** € 5.00
- **VINSANTO DI "CASTELLO DI ALBOLA"** € 5.00
- **RUM NUMERO 15 RESERVA ESPECIAL** € 4.50
- **RUM DON PAPA** € 5.00
- **RUM ZACAPA** € 6.00
- **WHISKEY TOMATIN 12 YO.** € 4.50
- **WHISKEY CAMPBELTOWN LOCH SPRINGBANK** € 5.50
- **TEQUILA CIMARRON BLANCO** € 5.00
- **TEQUILA CIMARRON REPOSADO** € 5.50