



Menù

Coperto € 2,00

Le Pizze padellino (pizze cotte in padella)

N 1 - Vegetariano € 13,00

vegetariano con crema di carciofi, carpaccio di verdure grigliate, olive taggiasche, salsa yogurt e pecorino fresco di Pienza

1, 7

N 2 - Fantasia € 14,00

Stracciatella, pomodorini confit, acciughe del cantabrico, olive taggiasche e pesto al finocchietto[1,7]

1, 4, 7

N 3 - Pomodoro e mozzarella € 10,00

1, 7

N 4 - Bresaola ricca 14,00

Bresaola, crema di porcini, stracciatella, e scaglie di grana

1, 7

N 5 - Tonno 14,00

Tonno, stracciatella e cipolle in agrodolce

1, 4, 7

N 7 - Salmone 15,00

Salmone, rucola, salsa guacamole

1, 4

Tartare e Carpacci

Tartare di Chianina con uovo € 16,00

Tartare di carne di Chianina con uovo.

3

Tartare di Chianina con stracciatella € 17,00 (+ € 2,00)

*Tartare di carne di Chianina con stracciatella. (+ aggiunta di tartufo fresco quando
disponibile)*

7

Carpaccio marinato di Chianina I.G.P € 14,00

Carpaccio marinato di Chianina I.G.P. su letto di rucola

Carpaccio marinato di Chianina I.G.P. con burrata € 16,50

Carpaccio marinato di Chianina I.G.P. con burrata su letto di rucola

7

Carpaccio di manzo Angus marinato € 15,00

Carpaccio di manzo Angus marinato con misticanza, mela e granella di nocciole

8

Antipasti

Fettunta € 4,00

Pane tostato con olio.

1

Crostoni neri € 6,00

1

Bruschette miste € 6,00

Varietà di bruschette.

1,7

Tagliere vegetariano € 14,00

Tagliere con bruschette, verdure, formaggi e sformato

1,7

Tagliere affettati € 13,50

Tagliere con selezione di affettati.

Tagliere cinta senese € 17,00

Tagliere con affettati di cinta senese.

Tagliere formaggi e marmellate € 15,00

Tagliere con formaggi e marmellate.

7

Tagliere toscano € 15,00

Tagliere con selezione tipica toscana.

1,7

Tagliere La Chiacchera (per 2 persone) € 29,00

Tagliere con misto affettati toscani e di cinta senese, formaggi e bruschette

1,7

Acciughe del mar Cantabrico € 14,00

Acciughe del mar Cantabrico sotto pesto alla senese

4,8

Burrata con crostini e acciughe del mar Cantabrico € 14,50

Burrata con crostini e acciughe del mar Cantabrico alla senese

1, 4, 7

Prosciutto e burrata € 14,500

Prosciutto crudo servito con burrata.

7

Primi piatti

Tagliatelle al ragù € 11,50

Tagliatelle con salsa ragù.

1, 3, 9

Tagliatelle al cinghiale € 12,00

Tagliatelle con ragù di cinghiale.

1, 3, 9

Pici cacio e pepe € 13,00

Pici con cacio e pepe.

1, 7

Pici all'aglione € 13,00

Pici con salsa di pomodoro e aglio.

1

Pici alla boscaiola € 14,00

Pici con funghi e salsiccia.

1

Gnocchi al ragù toscano € 11,00

Gnocchi con ragù toscano

1, 3

Maremmani al ragù toscano € 14,00

Maremmani conditi con ragù toscano

1, 3, 7, 9

Maremmani burro e salvia € 12,50

Maremmani conditi con burro e salvia.

1, 3, 7

Ravioli di tartufo al burro con tartufo fresco € 13,00

Ravioli al tartufo con burro con tartufo fresco

1, 3, 7

Spaghetti alla carbonara € 13,00

Spaghetti con salsa alla carbonara.

1, 3, 7

Spaghetti aglio olio peperoncino € 10,00

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino.

1, 3

Pici o pappardelle con ragù bianco € 15,00

Pici o pappardelle con ragù bianco (di chianina, anatra o cinta secondo disponibilità)

1, 3, 9

Zuppe

Ribollita € 12,00

zuppa con verdure miste e pane

1, 9

Pappa al pomodoro € 10,00

Pappa con pane cotto nel pomodoro

1

Secondi piatti

FIORENTINE

Fiorentina di Limousine € 5,00 / etto

Bistecca alla fiorentina di Limousine (Francia/Italia) - Minimo 1 kg

Fiorentina di Scottona femmina € 6,00 / etto

Bistecca fiorentina di Scottona femmina - Minimo 1 kg

Fiorentina di Chianina IGP € 7,00 / etto

Bistecca di Chianina (italia) - Minimo 1kg

le altre carni alla griglia

Tagliata di Limousine al pepe verde o all'antica € 16,00

Tagliata di Limousine al pepe verde o alle erbe aromatiche

Tagliata Limousine Santa Caterina o italiana € 18,00

Tagliata Limousine con lardo o pomodoro rucola e grana

7

Tagliata di Limousine con glassa di aceto balsamico € 21,00

Tagliata di Limousine con glassa di aceto balsamico, pomodori secchi, rucola e scaglie di parmigiano

7, 12

Tagliata di Chianina IGP al pepe verde o all'antica € 25,00

Tagliata di Chianina IGP al pepe verde o con erbe aromatiche

Tagliata di Chianina IGP all'aglione € 25,00

tagliata di Chianina IGP con aglione della Valdichiana

Hamburger di Chianina IGP con patate € 18,00

Hamburger di Chianina servito con patate.

Panino con hamburger di chianina 20,00

panino con hamburger di chianina, formaggio, insalata e pomodoro accompagnato da patate

1

Bistecca di pollo con patate al forno € 17,00

Bistecca di pollo accompagnata da patate al forno.

Bistecca di cinta senese con patate al forno € 18,00

Bistecca di maiale di cinta senese con patate al forno

Salsicce di cinta senese con fagioli € 16,00

Salsicce di maiale di cinta senese servite con fagioli.

Gli altri secondi

Ossobuco alla senese € 18,00

Ossobuco alla senese.

Peposo € 16,00

Peposo, carne cotta con vino e pepe nero.

12

Trippa € 14,00

Trippa in salsa di pomodoro.

Cinghiale in umido € 16,00

Cinghiale cotto in umido.

9

Scaloppina di petto di pollo alla vernaccia 14,00

Scaloppina di petto di pollo alla vernaccia di S. gimignano

1

Contorni

Fagioli al fiasco € 6,00

Fagioli cotti al fiasco.

Patate al forno € 6,00

Patate al forno.

Verdure miste grigliate € 7,00

Verdure miste grigliate.

Insalata verde € 5,00

Insalata verde.

Insalata mista € 6,50

Insalata mista.

Insalatone

Insalatona caprese € 12,50

Insalata con mozzarella bufala DOP, pomodoro e basilico

7

Insalata italiana € 11,00

Insalata con aggiunta di pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico

7

Insalata di verdure grigliate € 14,50

Insalata con misticanza, zucchine melanzane e pomodoro grigliati, uovo sodo, olive greche, granella di nocciole e aceto balsamico

3, 8, 12

Insalata Caesar € 15,50

Insalata, petto di pollo grigliato, crostini di pane, parmigiano, carote, salsa Caesar

1, 7, 8

Dolci

Dolci della casa € 6,00

Dolci fatti in casa.

1, 3, 7, 8

Ricciarelli con vinsanto € 7,00

Dolci tipici senesi serviti con vinsanto.

1, 8

Panforte con vinsanto € 7,00

tipico dolce senese servito con vinsanto

1, 8

Cantuccini con vinsanto €7,00

tipici biscotti secchi toscani serviti con vinsanto

1, 3, 8

Bevande

acqua naturale o gassata € 2,00

coca cola o aranciata lattina 33cl € 3,50

birra 50 cl Ichnusa € 4,50

birra analcolica Pyraser € 6,00

Birre artigianali

Birra Del Vecchio Toscano - birra artigianale km 0 - gluten free cl. 33 € 7,50 cl. 66 € 15,00

Birre artigianali del birrificio San Quirico

Birra chiara IRIS ale (sentore di arancia) cl. 38 € 8,00 cl. 75 € 15,00

Birra ambrata GIULITTA doppio malto (English pale ale) cl. 38 € 8,00 cl. 75 € 15,00

Birra chiara BEERBONE blonde ale (sentore di zenzero) cl. 38 € 8,00

Birra ambrata ESSENTIALS 2 doppio malto (strong ale) cl. 38 € 8,00

Birra chiara GLUTEN FREE cl. 33 € 7,00

Il Vino dell'Osteria

Rosso o Bianco dell'Osteria da € 2,50 a € 9,50

Calice / ¼lt / ½lt / 1lt

Per altri vini consultare la carta della Cantina dell'Osteria

Bar

Caffetteria

caffè / decaffeinato / orzo € 1,50

caffè corretto € 2,00

cappuccino € 2,50

Aperitivi

prosecco calice € 4,00

spritz € 7,00

gin tonic con gin CHELOR € 7,00

Distillati al bicchiere

vinsanto chianti classico casalgallo € 2,50

vino passito € 3,00

grappa dell'osteria o amari € 2,50

grappa di Amarone € 4,00

Doppio Spirito grappa o amaro € 4,50

Doppio Spirito liquore al caramello salato o cacao & nocciola € 4,50

Amari artigianali (amaro di siena, amaro toscano, amaro del chianti) € 4,50

Amari artigianali del liquorificio della val d'Orcia (Mages, Diomede,
Magnifico) € 4,50

Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...