

EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti

come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself.

Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.





1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂*
13. *Lupine and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.




Sapordivino

LUNCH MENU



ANTIPASTI STARTERS

Carpaccio di Cinta Senese con finocchi e agrumi  <i>Carpaccio of Cinta Senese with fennel and citrus</i>	16	euro
Pancake all'avocado con crema di mango, tartar di tonno rosso e senape (1-4-10) <i>Avocado pancakes with mango cream, red tuna tartar and mustard (1-4-10)</i>	19	euro
Mozzarella di bufala DOP, confettura di fichi,   aceto di botte e mandorle (7-8-12) <i>DOP buffalo mozzarella, fig jam, barrel vinegar and almonds (7-8-12)</i>	15	euro
Cous-cous con verdure in agrodolce di corandolo (1-9)  <i>Cous-cous with sweet and sour vegetables from Corandolo (1-9)</i>	14	euro




PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti della Val d'Orcia con combinazione di pomodori e basilico (1)  <i>Spaghetti from Val d'Orcia with a combination of tomatoes and basil (1)</i>	15	euro
Ravioli di Cinta Senese alla piastra con mostarda del Chianti e soia (1-3-6-7-9) <i>Grilled Cinta Senese ravioli with Chianti mustard and soy (1-3-6-7-9)</i>	18	euro
Pappa al pomodoro BIO toscano, schiuma di basilico   e pomodorini canditi (1-7) <i>Organic Tuscan tomato soup, foam of and candied cherry tomatoes (1-7)</i>	13	euro


SANDWICHES & PANINI

VEG - SANDWICH (1,9)  Club sandwich vegetariano con composta di verdure e wasabi <i>Vegetarian club sandwich with wasabi and vegetable compote</i>	14	euro
QUINOA BURGER (1-9)  Hamburger di quinoa e lino con caponata di verdure <i>Quinoa and flax burger with vegetable caponata</i>	15	euro
TOAST DELLA CONTRADA (1,7) Sandwich con finocchiona, pecorino e olive <i>Sandwich with fennel, pecorino cheese and olives</i>	11	euro

INSALATE SALADS

MEDICEA (1-4-7)  Insalate verdi, crostini di pane, pecorino, acciughe e olive <i>Green salads, croutons, pecorino cheese, anchovies and olives</i>	13	euro
PAZZESCA (1-3-8) Insalate verdi, polpettine di melanzane, avocado, salsa di yogurt e pinoli tostati <i>Green salads, eggplant patties, avocado, yogurt sauce and toasted pine nuts</i>	13	euro
HEALTHY   Insalate verdi con frutta, verdura e quinoa in agrodolce al lime <i>Green salads with fruit, vegetables and sweet and sour lime quinoa</i>	13	euro

DESSERTS DESSERTS

Combinazione di gelati e sorbetti (1-3-5-6-7-8) <i>Combination of ice cream and sorbets (1-3-5-6-7-8)</i>	10	euro
Cantuccini alle mandorle con Vinsanto (1-3-8-12) <i>Cantuccini-almond biscuits with Vinsanto (1-3-8-12)</i>	11	euro
Zuppetta di frutta e lime con il suo sorbetto  <i>Fruit and lime soup with its sorbet</i>	10	euro

