








Sapordivino

RESTAURANT

LUNCH MENU

ANTIPASTI STARTERS





Cous-cous con verdure in agrodolce di corandolo (1-9)  <i>Cous cous with sweet and sour vegetable and coriandel</i> (1-9)	14 euro
Composta di insalatine, budino di noci e ginger, mango ed emulsione di topinambur al lime (6)   <i>Small salads compote, nuts and ginger soft pudding and topinambur and lime flavored emulsion</i> (6)	15 euro
Mozzarella di Bufala DOP, confettura di fichi, mandorle e aceto di botte (7-8-12)  <i>Buffalo mozzarella cheese, fig jam, almonds and balsamic vinegar</i> (7-8-12)	16 euro
Carpaccio di Chianina IGP marinato e affumicato   con insalatina di finocchi, arancia e liquirizia <i>Smoked and marinated Chianina beef carpaccio, fennel and orange small salad and licorice</i>	22 euro
Tavolozza di salumi selezione Macelleria Cerboni, pecorini toscani, miele e mostarda del Chianti (7-8-12)  <i>Fine cold cuts selection by "Macelleria Cerboni", tuscan pecorino cheese, honey and Chianti chutney</i> (7-8-12)	28 euro



*Prodotto congelato
*Frozen product






PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Pappa al pomodoro BIO toscano, schiuma di basilico e pomodorini canditi (1-7) <i>Organic tuscan tomatobread soup, basil foam and candied cherry tomatoes</i> (1-7)	  	16 euro
Pici di farro con sugo d'anatra stufata e noci (1-3-8-9) <i>Spelled pici with stewed duck sauce and walnuts</i> (1-3-8-9)		18 euro
Spaghetti della Val d'Orcia con aglio, olio, peperoncino e vongole (1-14) <i>Spaghetti from Val d'Orcia with garlic, oil, chilli pepper and clams</i> (1-14)		24 euro

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Orto di stagione, spugna di riso al prezzemolo, corallo di quinoa e vinegar di mele (12) <i>Seasonal vegetable garden, parsley rice sponge, quinoa coral and apple vinegar</i> (12)	 	24 euro
Capocollo di Cinta Senese cotta lentamente, cipolle caramellate e spaghetti di verdure <i>Slow cooked Cinta Senese pork neck, caramelized onions and vegetable spaghetti</i>	 	28 euro
Filetto di manzo alla piastra, zabaione al dragoncello con spinaci, pinoli e uvetta (3) <i>Beef filet, tarragon zabaglione with spinach, pine nuts and raisins</i> (3)		34 euro



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Tradizione
Tradition



Senza latticini
Dairy free










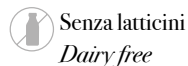
Biologico
Organic

*Prodotto congelato
*Frozen product

PIZZE*



La pizza artigianale del Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore lievitata per 24h.
The artisan pizza of Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore leavened for 24 hours.

REGINA MARGHERITA (1-7)  	14 euro
Pomodoro Bio toscano, mozzarella di bufala DOP e basilico <i>Organic tuscan tomato, buffalo mozzarella cheese and fresh basil</i>	
LA VEGANA (1)  	14 euro
Pomodorini ciliegino, rucola e capperi <i>Cherry tomatoes, rocket and capers</i>	
LA FANTINA (1-7)  	15 euro
Pomodoro Bio toscano, mozzarella di bufala DOP e ammazzafegato piccante <i>Organic tuscan tomato, buffalo mozzarella cheese and spicy sausage</i>	
LA PROIBITA (1-7) 	28 euro
Focaccia gourmet al tartufo, funghi, burrata, scaglie di pecorino stagionato e tartufo fresco <i>Gourmet focaccia with truffle, mushrooms, burrata, flakes of aged pecorino and fresh truffle</i>	






*Prodotto congelato
**Frozen product*

SANDWICH

- “LA CONTRADA” SANDWICH (1-7)  16 euro
Pane toscano con finocchiona, pecorino e olive
Sandwich with traditional “finocchiona” fennel salami, pecorino cheese and olives
- VEG - SANDWICH (1)  22 euro
Club sandwich vegetariano con composta di verdure e wasabi
Vegetarian club sandwich with mixed vegetables and wasabi



INSALATE

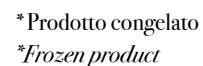
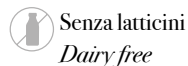
SALADS

- MEDICEA (1-4-7)  13 euro
Insalate verdi, crostini di pane, pecorino, acciughe e olive
Green salads with pecorino cheese, croutons, anchovies and olives
- HEALTHY   13 euro
Insalate verdi con frutta, verdura e quinoa in agrodolce al lime
Green salads with fruits, vegetables and sweet and sour lime quinoa
- PAZZESCA (1-3-7) 15 euro
Insalate verdi, polpettine di melanzane, avocado, salsa di yogurt e pinoli tostati
Green salads, eggplant meatballs, avocado, yogurt sauce and toasted pine nuts

DESSERTS

DESSERTS

Combinazione di gelati e sorbetti (1-3-5-6-7-8) <i>Selection of ice cream and sorbets</i> (1-3-5-6-7-8)	12 euro
Cantuccini alle mandorle con Vinsanto (1-3-8-12) <i>Dry biscuits "Cantuccini" with almonds served with local sweet wine Vinsanto</i> (1-3-8-12)	12 euro
Tiramisù scomposto con croccante al caffè e cioccolato caldo (1-3-7) <i>Deconstructed tiramisu with coffee crunch and hot chocolate</i> (1-3-7)	12 euro
Zuppetta di frutta e lime con il suo sorbetto   <i>Fruits, lime and sorbet</i>	12 euro



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.