

*Il Ristoro utilizza solo produzioni
di Vignamaggio e prodotti
certificati toscani*

*Il Ristoro uses only products from
Vignamaggio and certified Tuscan products*

VERDURE & INSALATE

Vegetables & Salads

La Zuppa Fredda € 8

pomodori, cipolle, cetrioli con
crostini di pane
*cold soup of tomatoes, onions,
cucumbers with croutons*

La Crostata di Verdure € 11

sablé croccante ai 5 cereali
con verdure arrosto
*crispy 5-grain sablé with
roasted vegetables*

La Rossa € 11

cocomero, pomodoro, peperone,
barbabietola, olio EVO, dragoncello
*watermelon, tomato, bell pepper,
beet, EVO oil, tarragon*

La Zucchini € 15

zucchini ripiena cotta al forno con
ragù di verdure
stuffed zucchinis with vegetables ragù

Il Tagliere di Formaggi € 21

tagliere di formaggi toscani con miele,
frutta e confetture
*Tuscan cheese board with honey,
fruit and jams*

per 2 persone | 2 people € 35

Piccoli appetiti

Kids Menù

pasta al pomodoro | al ragù € 5
pasta with tomato sauce | ragù sauce

fritto di pollo € 11
fried chicken

patatine fritte € 4
french fries

torta di mele € 4
apple cake

gelato € 4
ice cream

PASTA FRESCA

Fresh Homemade Pasta

Spaghetti al Pomodoro € 11

spaghetti con salsa di pomodoro
spaghetti with tomato sauce

Lasagna Verde € 12

lasagna verde con verdure, spuma di
pecorino e salsa di zucchini
*green lasagna with vegetables, pecorino
cheese mousse and zucchini sauce*

Tagliatelle al Ragù € 13

tagliatelle all'uovo al ragù
di Cinta Senese
*fresh tagliatelle with Cinta Senese
'bolognese' sauce*

Gnudi al Blu € 14

gnudi ricotta e spinaci con crema di Blu
*ricotta and spinach 'gnudi' with blue
cheese sauce*

Plin € 15

agnolotti ripieni di pollo con
burro e timo
chicken-filled pasta with butter and thyme

CARNE

Meat

La Terrina € 15

polpettone freddo di maiale con
insalata d'erbe aromatiche
cold pork terrine with herbs salad

Il Fritto € 21

fritto misto di pollo e verdure con
maionese e salsa al Chianti Classico
*fried chicken and vegetables with
mayonnaise and sauce with Chianti
Classico wine*

La Tartare € 21

tartare di manzo (80 g) con uovo
barzotto fritto
beef tartare (80 g) with fried poached egg

Il Filetto € 22

filetto di maiale a lunga cottura e
melanzane arrosto
*Long-cooked pork tenderloin and roasted
eggplant*

La Tagliata € 25

tagliata di manzo con rucola e pecorino
*sliced beef with rocket and pecorino
cheese*

Tutti i piatti di carne sono serviti con
patatine fritte.

All meat dishes are served with french fries.

Il Tagliere di Salumi € 21

tagliere con salumi da Cinta Senese
e verdure in olio EVO
*Cinta Senese charcuterie board and
vegetables in EVO oil*

per 2 persone | 2 people € 35

DOLCI

Desserts

Il Gelato € 8

limone - cioccolato - vinsanto -
frutti di bosco
*lemon - chocolate - vinsanto - wild
berries ice cream*

La Frutta Fresca € 9

tartare di frutta fresca
fresh fruit tartare

I Cantucci e Vinsanto € 9

cantucci toscani e vinsanto
'cantucci' biscuits and vinsanto wine

La Torta di Mele € 9

torta di mele con frutti di bosco
apple cake with wild berries

La Torta al Limone € 11

torta al formaggio con crema di limone
baked cheesecake with lemon cream

L' Eroica € 13

pasta choux con crema al caffè
choux pastry with coffee cream



Per ulteriori informazioni su allergeni e
ingredienti utilizzati nei piatti, vi preghiamo
di inquadrare il qr-code o rivolgersi al personale.

*For more information on allergens and
ingredients used in the dishes, please
scan the qr-code or ask to the staff.*

I NOSTRI VINI

Vignamaggio's wines



Chianti Classico DOCG

Terre di Prenzano € 9 € 29
annata 2020

Gherardino Riserva € 11 € 33
annata 2017

Monna Lisa Gran Selezione € 15 € 47
annata 2017

IGT Toscana Rosso

Merlot di Santa Maria € 61
annata 2015

Sangiovese di Vitigliano € 61
annata 2016

Cabernet Franc € 109
annata 2019

IGT Toscana Bianco

Tramonte € 9 € 29
annata 2022

IGT Toscana Rosato

Albaluce € 9 € 29
annata 2022

IGT Toscana Rosso

Mezzanotte € 11 € 33
annata 2018

Bollicine

Vignamante € 11 € 33
metodo classico

CANTINA DEI TESORI

Cellar Treasures



Monna Lisa Riserva € 81
annata 2006

Monna Lisa Riserva € 193
annata 2007

Monna Lisa Riserva € 73
annata 2008

Merlot di Santa Maria € 73
annata 2014

Cabernet Franc € 209
annata 1998

LIQUORI & DISTILLATI

Distilled & Liqueurs



Acquavite di Vinsanto € 11
vinsanto spirit

Acquavite di More e Ribes € 15
red fruit spirit

Amaro al Carciofo € 7
artichoke amaro

Vermut € 7
vermouth

Grappa Invecchiata € 11
aged grappa

Vinsanto € 7
vinsanto

BEVANDE

Drinks

Acqua € 3
water

Succo di Frutta € 3
fruit juice

Soda € 3
soda

Caffè espresso € 2
espresso coffee

Cappuccino € 3
cappuccino

Aperitivo al Vino € 11
wine aperitif

Mocktail € 12
mocktail

Cocktail € 15
cocktail

VIGNAMAGGIO



IL
RISTORO
DELLA
FATTORIA

Menù
Estate
2024

Apertura & Servizio
11:30 - 17:00

chiuso mercoledì



Free Wifi:

Vignamaggio-Guest