

ANTIPASTI

Starters

La Terrina € 13

polpettone freddo di maiale con
chutney di prugne
cold pork terrine with plum chutney

La Crostata di Verdure € 12

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

La Trota € 21

trota del Casentino e
insalata di finocchi
Casentino trout and fennel salad

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

Il Tagliere di Salumi € 21

tagliere con salumi di Cinta Senese
e verdure in olio EVO

*Cinta Senese charcuterie board and
vegeables in EVO oil*

per 2 persone | 2 people € 35

Il Gran Tagliere € 40

tagliere con salumi di Cinta Senese,
formaggi, verdure sottolio, fettunta,
crostini di stagione e confetture

*Cinta Senese charcuterie board,
Tuscan cheese, vegeables in EVO oil,
seasonal crostini and jams*

per 2 persone | 2 people

PASTA FRESCA

Fresh Homemade Pasta

Pappardelle al cinghiale € 15

pappardelle all'uovo al cinghiale
fresh pappardelle with wild boar

Tortellini con funghi € 19

tortellini di ricotta e patate
con funghi
*ricotta and potato tortellini with
mushrooms*

Bottoni di ricotta al limone € 16

bottoni ripieni di ricotta al limone con
crema di cannellini, cavolo nero e cozze
*bottoni with a lemony ricotta filling with
cannellini beans, black cabbage and mussels*

SECONDI PIATTI

Second courses

Il nostro peposo € 19

peposo misto di manzo e maiale
con purè di patate
*mixed beef and pork peposo with
mashed potatoes*

Il baccalà € 23

baccalà marinato, salsa alla
livornese e puntarelle
*marinated cod, livornese sauce
and chicory*

Le verdure farcite € 15

verdura di stagione ripiena con ragù di
verdure, cotta al forno
*stuffed seasonal vegetable with
vegetables ragù*

Tutti i secondi sono serviti con
patatine fritte.

Second courses are served with french fries.

DOLCI

Desserts

I Cantucci e Vinsanto € 11

cantucci toscani e Vinsanto
'cantucci' biscuits and Vinsanto wine

La Torta di Mele € 7

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

Piccoli appetiti

Kids Menù

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

fritto di pollo € 7
fied chicken

patatine fritte € 4
french fries

torta di mele € 4
apple cake



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

Monnalisa 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



Monnalisa Riserva € 81
annata 2006

Monnalisa Riserva € 193
annata 2007

Monnalisa 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

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

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



Free Wifi:

Vignamaggio-Guest