

ANTIPASTI

Starters

La Terrina € 15

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

La Crostata di Verdure € 13

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

Il Tagliere di Formaggi € 23

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 vegetables 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, vegetables in EVO oil, seasonal crostini and jams

per 2 persone | 2 people

PRIMI PIATTI

First courses

Pappardelle al Cinghiale € 15

pappardelle all'uovo fatte in casa al cinghiale
homemade pappardelle with wild boar

Tortelli con Funghi € 18

tortellini di ricotta e patate fatti in casa con funghi
homemade tortellini with ricotta and potatoes, served with mushrooms

Ravioletti di Agnello € 16

ravioletti di agnello fatti in casa con salsa al cavolo nero
Lamb ravioli with black kale sauce

Spaghetti alle Cime di Rapa € 16

spaghetti cime di rapa, burro e alici
spaghetti with broccoli rabe, butter and anchovies

Gnocchi alla Zucca € 15

gnocchi di patate fatti in casa con salsa alla zucca gialla, nocciole ed erba cipollina
Potato gnocchi with yellow pumpkin sauce, hazelnuts, and chives

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

SECONDI PIATTI

Second courses

Il Nostro Peposo € 21

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

Le Terrina di Verdure € 15

terrina di verdure avvolta da cavolo verza
stuffed seasonal vegetable with vegetables ragù

Le Scamerita € 19

scamerita al pepe verde con insalata di cavolo cappuccio e purè di sedano rapa
green peppercorn scamerita with cabbage salad and celeriac puree

Il Filetto di Agnello € 21

filetto di agnello con crema di carote e insalata di pere
lamb fillet with carrot cream and pear salad

Il Baccalà € 24

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

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 al Cioccolato € 10

torta al cioccolato con panna e pere al vinsanto
chocolate cake with cream and pears in Vin Santo

La Torta al Limone € 11

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

Il Millefoglie Scomposto € 9

millefoglie scomposto con crema diplomatica
deconstructed millefeuille with diplomat cream

La Tartelletta al Caffé € 9

tartelletta con crema al caffè
tartlet 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

Albaluca € 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 € 2
water

Caffè espresso € 1,5
espresso coffee

Caffè macchiato € 1,5
stained coffee

Doppio espresso € 2,5
double espresso

Cappuccino € 2,5
cappuccino

Caffelatte € 2
milk and coffee

Latte macchiato € 2
latte macchiato

Flat white € 3
flat white

Americano double shot € 3
Americano double shot

Té € 2
té

Succo di Frutta € 3
fruit juice



Free Wifi:

Vignamaggio-Guest

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*

*Tutti i piatti sono realizzati
a mano dai nostri chef*

All dishes are handcrafted by our chefs