

TAGLIERE DELLA FATTORIA Tagliere di salumi di Vignamaggio, focaccia e verdurine sott'olio <i>Vignamaggio cured meats, focaccia and pickled vegetables</i> (9, 12)	€ 16
IL GREGGE NEL PRATO Tagliere di formaggi toscani, miele e confettura Vignamaggio <i>Selection of Tuscan cheeses, served with Vignamaggio honey and jam</i> (V, 7)	€ 14
LA CROSTATA DELL'ORTO La nostra crostatina ai cinque cereali con verdure di stagione <i>Our five-grain tartlet with seasonal vegetables</i> (V, 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)	€ 13
LA TARTARE DEL CHIANTI Tartare di manzo con cialda di pane croccante, salsa al tuorlo d'uovo e capperi fritti <i>Beef tartare with crispy bread tuile, egg yolk sauce and fried capers</i> (1, 3, 12)	€ 17
OVO AL TARTUFO Uovo cotto a 62 gradi con spuma di pecorino, tartufo nero estivo e fagiolini verdi <i>62°C egg with pecorino foam, summer black truffle and green beans</i> (V, 1, 3, 7, 12)	€ 12

FIRST COURSES
PRIMI PIATTI

RAVIOLINI DEL PASTORE Raviolini ripieni con Genovese dei nostri agnelli e olio al cipollotto <i>Raviolini filled with our lamb Genovese ragù, served with spring onion oil</i> (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)	€ 16
SPAGHETTI FICHI & POMODORI Spaghetti con salsa ai 3 pomodori, olio di foglie di fico e fichi <i>Spaghetti with three-tomato sauce, fig leaf oil and figs</i> (V, 1, 7)	€ 15
FETTUCCINE DEL CHIANTI Fettuccine al Chianti Classico, ragù delle nostre galline e pecorino <i>Chianti Classico fettuccine with our free-range hen ragù and aged pecorino</i> (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)	€ 18
GNUDI & PROSCIUTTO Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia con panna acida e prosciutto arrosto <i>Ricotta and spinach gnudi with butter and sage, sour cream and roasted ham</i> (1, 7, 8)	€ 15
RISOTTO BIZZARRIA Risotto al limone di Vignamaggio, cedro e kefir <i>Lemon risotto with Vignamaggio lemons, cedar and kefir</i> (V, 7, 12)	€ 15

SECOND COURSES
SECONDI PIATTI

PICCIONE NEL BOSCO Petti di piccione, frutti di bosco e patate saltate <i>Pigeon breasts with berries and sautéed potatoes</i> (7, 9, 12)	€ 22
TAGLIATA IN VERDE Tagliata di manzo con salsa verde del Chianti, peperoni al forno <i>Sliced beef with Chianti green sauce and roasted bell peppers</i> (7, 9, 12)	€ 28
MELANZANA MEDITERRANEA Melanzana al forno glassata con salsa al sesamo e friggitelli <i>Oven-baked glazed eggplant with sesame sauce and friggitelli peppers</i> (VG, 11)	€ 17
CINTA NELL'ORTO Bistecchina di Cinta Senese, la sua salsa con insalatina di rucola e albicocche <i>Cinta Senese pork steak with its own sauce, arugula and apricot salad</i> (9, 12)	€ 22
CONIGLIO ALLE PRUGNE Coniglio ripieno di prugne, salsa alla senape e contorno di carote <i>Stuffed rabbit with plums, mustard sauce and carrots</i> (7, 9, 10, 12)	€ 23

DESSERTS
DOLCI

BABÀ AGLI AGRUMI Babà, mousse di yogurt, crema al limone e agrumi semicanditi <i>Babà, yogurt mousse, lemon cream and semi-candied bizzarria citrus</i> (1, 3, 6, 7, 10)	€ 8
TIRAMISÙ CIOCCOLATO & CAFFÈ Tiramisù al cioccolato con caffè, savoiardo fatto in casa al cacao e mousse al mascarpone <i>Chocolate tiramisù with coffee, homemade cocoa ladyfinger and mascarpone mousse</i> (1, 3, 6, 7, 10)	€ 8
CROSTATA ALLE MANDORLE & CILIEGIE Crostatina alle mandorle con crema al dragoncello & ciliegie semicandite <i>Almond tartlet with tarragon cream and semi-candied cherries</i> (1, 3, 6, 7, 8, 10)	€ 8
SEMIFREDDO MIELE & ALBICOCCA Semifreddo al miele, honeycomb e albicocche alla verbena <i>Honey semifreddo with honeycomb and verbena-infused apricots</i> (3, 7)	€ 8
PESCHE AL VINO Pesche al vino Tramonte, crema di formaggio & biscotto al muscovado <i>Peaches in Tramonte wine, cheese cream and muscovado biscuit</i> (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)	€ 8

KIDS MENU
PICCOLI
APPETITI

Pasta al pomodoro o al ragù <i>Pasta with Tomato Sauce or Ragù Sauce</i> (1, 9, 12)	€ 5
Fritto di pollo / <i>Fried Chicken</i> (1, 3)	€ 7
Patatine fritte / <i>French Fries</i>	€ 4
Torta di mele / <i>Apple Cake</i> (1, 3, 7, 8)	€ 4



DRINKS
& BITES

dal Lunedì
alla Domenica

dalle 12:00
alle 19:30

PER FAR BELLO IL GIORNO

COFFEE BAR
CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,5
DOPPIO ESPRESSO	€ 2,5
CAPPUCCINO	€ 2,5
CAFFELLATTE	€ 2
LATTE MACCHIATO	€ 2
FLAT WHITE	€ 3
AMERICANO DOUBLE SHOT	€ 3
TÈ	€ 2
SOFT DRINKS	€ 3
SUCCO DI FRUTTA	€ 3
ACQUA 1L	€ 2

BITES
STUZZICHINI

TAGLIERE DI SALUMI (1, 12)	€ 9
TAGLIERE DI FORMAGGI (7)	€ 7
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (1, 7, 12)	€ 13
TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO <i>Toasted Ham and Cheese Sandwich</i> (1, 3, 7, 12)	€ 6
TOAST VEGETARIANO Vegetarian Toast (V, 1, 3, 7, 9)	€ 6
LA GHERARDINA Uova, pollo, pane croccante e lattuga <i>Eggs, Chicken, Crispy Bread and Lettuce</i> (V, 1, 3, 7, 12)	€ 11
ICONIC BURGER Hamburger di Cinta Senese, lattuga, cipolle caramellate e maionese fatta in casa, servito con patatine fritte <i>Cinta Senese pork burger with fresh lettuce, caramelized onions, and house-made mayonnaise, served with French fries</i> (1, 3, 7, 9, 10, 12)	€ 15

DESSERTS
DOLCI

TORTA DI MELE E MANDORLE <i>Apple and Almond Cake</i> (1, 3, 7, 8)	€ 5
MACEDONIA DI STAGIONE <i>Mixed Seasonal Fruit Salad</i>	€ 5
CANTUCCI E VINSANTO (1, 3, 7, 8)	€ 7

COCKTAILS
SIGNATURE

IL DELIZIOSO Liquore al Carciofo, Limonata, Soda <i>Artichoke Liqueur, Lemonade, Soda</i>	€ 8
MIDNIGHT BRANDY Mezzanotte, Brandy & Soda	€ 9
SUNSET VIGNAMAGGIO Tramonte, Succo di Mela & Succo d'arancia <i>Tramonte, Apple Juice and Orange Juice</i>	€ 8
BRANDY BUBBLES Vermut, Brandy & Zuccherò liquido <i>Vermouth, Brandy & Liquid Sugar</i>	€ 11
PRENZANO FUSION Chianti Classico Terre di Prenzano, Succo d'arancia <i>Chianti Classico Terre di Prenzano, Orange Juice</i>	€ 10
MIMOSA Succo d'arancia, Vignamante, Zuccherò liquido alla cannella <i>Orange juice, Vignamante, Cinnamon liquid sugar</i>	€ 7

SPRITZ TOSCANO Vignamante, Aperitivo Morelli	€ 8
---	-----

GIN TONIC TOSCANO Gin, Soda Papini	€ 7
---------------------------------------	-----

GIN LEMON TOSCANO Gin, Lemonsoda Papini	€ 7
--	-----

VODKA LEMON Vodka, Lemonsoda Papini	€ 8
--	-----

AMERICANO/NEGRONI TOSCANO Bitter, Vermut, Soda / Gin, Vermut, Bitter	€ 8
---	-----

NO ALCOHOL MOCKTAIL Mix di succhi di frutta a scelta, Zuccherò liquido <i>Fruit juice mix of your choice, Liquid sugar</i>	€ 7
--	-----

AMARETTO TOSCANO	€ 7
------------------	-----

LIMONCELLO TOSCANO	€ 6
--------------------	-----

BOTTLED BEERS
BIRRE

BIRRA BIONDA LAGER 0,33 LT	€ 6
----------------------------	-----

BIRRA BIONDA IPA 0,33 LT	€ 6
--------------------------	-----

BIRRA ROSSA DUBBEL 0,33 LT	€ 6
----------------------------	-----

BIRRA AL SANGIOVESE 0,33 LT	€ 8
-----------------------------	-----

IL RISTORO DELLA FATTORIA



V - Vegetariano / Vegetarian, VG - Vegano / Vegan
1- Glutine/Gluten, 2 - Crostacei/Crustacean, 3 - Uova/Eggs, 4 - Pesce/Fish, 5 - Arachidi/Peanut,
6 - Soia/Soy, 7 - Latticini/Dairy, 8 - Frutta a guscio/Tree nuts, 9 - Sedano/Celery, 10 - Senape/Mustard,
11 - Semi di Sesamo/Sesame, 12 - Solfiti/Sulphites, 13 - Lupini/Lupin, 14 - Molluschi/Molluscs

BRUNCH
21 Giugno
19 Luglio
23 Agosto
27 Settembre

dalle 11:00
alle 16:30



CRAVINGS
SFIZI

Crostone integrale con pomodori freschi, olio EVO Vignamaggio, uova poché <i>Whole grain crostone with fresh tomato, Vignamaggio extra virgin olive oil, poached eggs</i> (1,3) *	€ 12
Wrap rustico con carciofi e patate, spinaci freschi & olio EVO Vignamaggio <i>Rustic wrap with artichokes and potatoes, fresh spinach & Vignamaggio extra virgin olive oil</i> (1,3,6,7,10)	€ 11
Crostone con pesche grigliate, marzolino & prosciutto crudo di cinta senese DOP Vignamaggio <i>Crostone with grilled peaches, marzolino cheese & cinta senese DOP cured ham from Vignamaggio</i> (1,7) *	€ 13
Pane morbido di patate con spinaci scottati & stracchino <i>Soft potato bread with sautéed spinach & stracchino cheese</i> (1,6,7,10)	€ 10
Pancakes salati al pistacchio, crema di formaggio & mortadella Vignamaggio <i>Savory pistachio pancakes with cheese cream & Vignamaggio mortadella</i> (1,3,6,7,8,10)	€ 15
Croque Madame della Fattoria (1,3,6,7,10)	€ 12
Club Sandwich (1,3,7,10,12) *	€ 15
Uova alla Fiorentina <i>Florentine-style eggs</i> (1,3,6,7,8,10) *	€ 15
Uova alla Benedict con prosciutto cotto Vignamaggio <i>Eggs Benedict with Vignamaggio cooked ham</i> (1,3,7,12) *	€ 15
Omelette con prosciutto cotto & pecorino <i>Omelette with cooked ham & pecorino cheese</i> (3,7) *	€ 12



INDULGENCES
TENTAZIONI

French toast con frutta fresca & miele Vignamaggio <i>French toast with fresh fruit & Vignamaggio honey</i> (1,3,7) *	€ 8
Pancake con frutta fresca & miele Vignamaggio <i>Pancakes with fresh fruit & Vignamaggio honey</i> (1,3,6,7,10)	€ 8
Waffle con frutta fresca & crema al mascarpone <i>Waffle with fresh fruit & mascarpone cream</i> (1,3,6,7,10)	€ 9
Yogurt con frutta fresca & granola <i>Yogurt with fresh fruit & granola</i> (1,5,7,8)	€ 6



DRINKS
BEVANDE

Caffè Espresso	€ 1,5
Cappuccino	€ 2,5
Caffellatte	€ 2
Flat White	€ 3
Americano	€ 3
Tè	€ 2
Caffè Shakerato <i>Espresso, ghiaccio, zucchero liquido</i> <i>Espresso, ice, liquid sugar</i>	€ 3
Tonica al Caffè <i>Espresso, acqua tonica, zucchero liquido</i> <i>Espresso, tonic water, liquid sugar</i>	€ 7
Succo di Frutta	€ 3
Acqua 1L	€ 2
Bellini <i>Vignamante, purea di pesca</i> <i>Vignamante, peach puree</i>	€ 7
Mimosa <i>Vignamante, succo d'arancia fresco</i> <i>Vignamante, fresh orange juice</i>	€ 7
Spritz Toscano <i>Vignamante, Aperitivo Morelli, soda</i> <i>Vignamante, Morelli Aperitif, soda</i>	€ 8
Il Delizioso <i>Liquore al carciofo, limonata, soda</i> <i>Artichoke liqueur, lemonade, soda</i>	€ 8
Mocktail <i>Mix di succhi di frutta a scelta, zucchero liquido</i> <i>Fruit juice mix of your choice, liquid sugar</i>	€ 7
VGM Flower Cocktail <i>Sciroppo di zagara, verbena al limone, dragoncello, acqua tonica</i> <i>Orange blossom syrup, lemon verbena, tarragon, tonic water</i>	€ 7

- 1- Glutine/Gluten
 - 2- Crostacei/Crustacean
 - 3- Uova/Eggs
 - 4- Pesce/Fish
 - 5- Arachidi/Peanut
 - 6- Soia/Soy
 - 7- Latticini/Dairy
 - 8- Frutta a guscio/Tree nuts
 - 9- Sedano/Celery
 - 10 - Senape/Mustard
 - 11 - Semi di Sesamo/Sesame
 - 12 - Solfiti/Sulphites
 - 13 - Lupini/Lupin
 - 14 - Molluschi/Molluscs
- * disponibile anche Gluten Free