

Locanda Sant'Antimo



PACCHETTO TOSCANA AUTENTICA: PRANZO X2

**SELEZIONA 3 PIATTI A TESTA DAL
NOSTRO MENÙ E GODITI LA NOSTRA
ESPERIENZA CULINARIA**

prezzo fisso 50€
ESCLUSE BEVANDE E COPERTO



Locanda Sant'Antimo



ANTIPASTI | APPETIZERS

**ANTIPASTO DELLA LOCANDA CON SELEZIONE
DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI**
SELECTIONS OF TUSCAN COLD CUT AND CHEESE

PAPPA AL POMODORO
TUSCAN OLD RECIPE WITH BREAD AND
FRESH TOMATO (1)

CAPRESE CON BURRATA
CAPRESE WITH BURRATA

BURRATA CON ACCIUGHE SOTTO PESTO
MOZZARELLA BURRATA WITH ANCHOVIES
UNDER PESTO

TARTARE DI CHIANINA CON UOVO
CHIANINA TARTARE WITH EGG

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON MIELE
MONTALCINESE E COMPOSTA DI FRUTTA**
SELECTION OF LOCAL CHEESES WITH
MONTALCINO HONEY AND JAM



PRIMI PIATTI | FIRST COURSE

PICI TIRATI A MANO ALL'AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA
HAND-PULLED PICI WITH AGLIONE SAUCE FROM THE VAL DI
CHIANA, HOUSE SPECIALTY

PAPPADELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE
PAPPADELLE WITH WILD BOAR RAGU

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE
TAGLIATELLE WITH WHITE RAGU OF CINTA SENESE

**TORTELLI MAREMMANI CON RIPIENO DI RICOTTA E
SPINACI AL BURRO E SALVIA**
MAREMMAN TORTELLI WITH RICOTTA AND SPINACH
FILLING, BUTTER, AND SAGE

CAPPELLE DEL PRETE PECORINO E PERE AGLI ASPARAGI
TORTELLI FILLED WITH PECORINO AND PEAR WITH
ASPARAGUS

DUETTO DI CAPPELLE DEL PRETE AL BURRO E SALVIA
DUET OF FILLED TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE

LA RIBOLLITA DELLA LOCANDA
OLD VEGETABLE SOUP WITH CRUNCHY BREAD

GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI
GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS



SECONDI PIATTI | MAIN COURSE

PEPOSO DELLA LOCANDA

MEAT STEW COOKED IN WINE, HOUSE SPECIALTY

CINGHIALE "ALL'IMPRUNETA"

WILD BOAR STEW, HOUSE SPECIALTY

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

BEEF TAGLIATA WITH ROSEMARY

TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO INVECCHIATO 10 ANNI

BEEF TAGLIATA WITH AGED 10-YEAR BALSAMIC VINEGAR

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E POMODORINI

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET, PARMESAN CHEESE, AND
CHERRY TOMATOES

INSALATONA MISTA (INSALATA, RADICCHIO, CAROTE, POMODORO, OLIVE, FORMAGGIO E TONNO)

LARGE MIXED SALAD (LETTUCE, RADICCHIO, CARROTS,
TOMATOES, OLIVES, CHEESE, AND TUNA)



CONTORNI | SIDE DISHES

PATATE ARROSTO
ROAST PATATOES

CECI ALL'OLIO D'OLIVA
CHICKPEAS IN OLIVE OIL

**TRIS DI ERBETTE DI CAMPO SALTATE CON
AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA**
TRIO OF FIELD HERBS SAUTÉED WITH GARLIC
FROM THE VAL DI CHIANA

INSALATA DI STAGIONE
SEASONAL SALAD

FAGIOLI AL FIASCO
STUFFED WHITE BEANS

CECI ALL'OLIO LOCALE
CHICKPEAS WITH LOCAL OIL

**VERDURE GRIGLIATE ALLA
MEDITERRANEA**
FRESH GRILLED VEGETABLES



DOLCI | DESSERT

**TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
DAL CUORE CALDO**
DARK CHOCOLATE MOLTEN LAVA CAKE

**CIAMBELLINE AL VINO ROSSO CON
VIN SANTO**
TYPICAL RED WINE BISCUITS AND LOCAL VIN
SANTO SWEET WINE

**SORBETTO AL CAFFÈ / LIMONE / MELA
VERDE**
SORBET: COFFE, LEMON OR GREEN APPLE

DOLCI DEL GIORNO
DESSERT OF THE DAY

**IL NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE
INFORMAZIONI SU ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI A
SECONDA DELLE VOSTRE RICHIESTE**

**OUR STAFF IS AVAILABLE FOR ANY INFORMATION REGARDING
ALLERGIES AND FOOD INTOLLERANCES**

**COPERTO: €2.50 E VINI SONO DA CONSIDERARSI EXTRA
COVER CHARGE: €2.50, AND WINES ARE TO BE
CONSIDERED AS EXTRA**



EXTRA - CARTA DEI VINI | WINE LIST

1 BARTOLI GIUSTI:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017-2018	€ 35.00
ROSSO DI MONTALCINO 2021	€ 20.00

2 CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA:

BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 55.00
ROSSO DI MONTALCINO "ROSSOFONTE" 2020	€ 30.00
ATEO (SANT'ANTIMO) 2021	€ 20.00

3 FANTI FILIPPO:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018	€ 50.00
ROSSO DI MONTALCINO 2021	€ 25.00

4 PIOMBAIA:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018	€ 55.00
ROSSO DI MONTALCINO 2020	€ 30.00

5 TENUTA DI SESTA:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018	€ 45.00
ROSSO DI MONTALCINO 2021	€ 22.00
CAMPONOVO 2021	€ 12.00

6 ROBERTO CIPRESSO:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018	€ 70.00
ROSSO DI MONTALCINO	€ 30.00
VINO ROSATO SPUMANTE BRUT "ALTROVE"	€ 16.00

7 POGGIO DEGLI ULIVI:

BRUNELLO 2016	€ 55.00
---------------	---------

