

Locanda Sant'Antimo

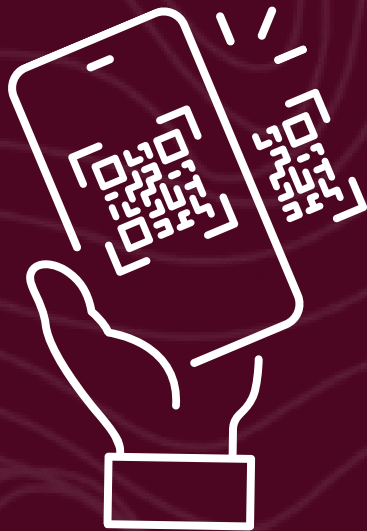


SCANSIONA IL QR CODE E SEGUICI SUI
NOSTRI SOCIAL!

A QUESTO LINK POTRAI TROVARE
ANCHE IL MENU IN TEDESCO!

SCAN ME

FOR VISIT OUR LINKS



WiFi PSW: abcde12345



Locanda Sant'Antimo



ANTIPASTI | APPETIZERS

**ANTIPASTO DELLA LOCANDA CON SELEZIONE
DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI (7)**
SELECTIONS OF TUSCAN COLD CUT AND
CHEESE (7)

€ 15.00

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

€ 8.00

CAPRESE CON BURRATA (7)
CAPRESE WITH BURRATA (7)

€ 8.00

BURRATA CON ACCIUGHE SOTTO PESTO (7-2)
MOZZARELLA BURRATA WITH ANCHOVIES
UNDER PESTO (7-2)

€ 10.00

**TARTARE DI CHIANINA AL TARTUFO NERO
(16)**
CHIANINA TARTARE WITH BLACK TRUFFLE (16)

€ 18.00

TARTARE DI CHIANINA CON UOVO (3-16)
CHIANINA TARTARE WITH EGG (3-16)

€ 15.00

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON MIELE
MONTALCINESE E COMPOSTA DI FRUTTA (7-8)**
SELECTION OF LOCAL CHEESES WITH
MONTALCINO HONEY AND JAM (7-8)

€ 12.00



PRIMI PIATTI | FIRST COURSE

- PICI TIRATI A MANO ALL'AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA (1)** € 13.00
HAND-PULLED PICI WITH AGLIONE SAUCE FROM THE VAL DI CHIANA, HOUSE SPECIALTY (1)
- PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE (1)** € 16.00
PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGU (1)
- TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE (1)** € 15.00
TAGLIATELLE WITH WHITE RAGU OF CINTA SENESE (1)
- TORTELLI MAREMMANI CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA (1-7)** € 15.00
MAREMMAN TORTELLI WITH RICOTTA AND SPINACH FILLING, BUTTER, AND SAGE (1-7)
- CAPPELLE DEL PRETE PECORINO E PERE AGLI ASPARAGI (1-7)** € 16.00
TORTELLI FILLED WITH PECORINO AND PEAR WITH ASPARAGUS (1-7)
- DUETTO DI CAPPELLE DEL PRETE AL BURRO E SALVIA (1-7)** € 15.00
DUET OF FILLED TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE (1-7)
- LA RIBOLLITA DELLA LOCANDA** € 12.00
OLD VEGETABLE SOUP WITH CRUNCHY BREAD (1)
- GNOCCHI AL TARTUFO NERO (1-16)** € 18.00
GNOCCHI WITH BLACK TRUFFLE (1-16)



SECONDI PIATTI | MAIN COURSE

- PEPOSO DELLA LOCANDA**
MEAT STEW COOKED IN WINE, HOUSE SPECIALTY € 15.00
- CINGHIALE "ALL'IMPRUNETA"**
WILD BOAR STEW, HOUSE SPECIALTY € 15.00
- TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO (16)**
BEEF TAGLIATA WITH BLACK TRUFFLE (16) € 28.00
- TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO
INVECCHIATO 10 ANNI**
BEEF TAGLIATA WITH AGED 10-YEAR BALSAMIC
VINEGAR € 18.00
- TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E
POMODORINI (7)**
BEEF TAGLIATA WITH ROCKET, PARMESAN
CHEESE, AND CHERRY TOMATOES (7) € 16.00
- FILETTO DI CINTA SENESE IN Crosta DI
GUACIALE SU PUREA DI FAGIOLI
CANNELLINI E MELA VERDE**
SIRLOIN OF CINTA SENESE IN GUANCIALE
CRUST ON CANNELLINI BEAN PUREE AND
GREEN APPLE € 20.00
- COSTATA DI MANZO AI FERRI**
GRILLED BEEF RIBEYE € 5.00
ALL'ETTO
- BISTECCA FIORENTINA A TAGLIO SU
PRENOTAZIONE DA 1.2KG**
BISTECCA FIORENTINA BY RESERVATION € 6.00
ALL'ETTO
- INSALATONA MISTA (INSALATA, RADICCHIO,
CAROTE, POMODORO, OLIVE, FORMAGGIO E
TONNO) (2-7)**
LARGE MIXED SALAD (LETTUCE, RADICCHIO,
CARROTS, TOMATOES, OLIVES, CHEESE, AND
TUNA)(2-7) € 10.00



CONTORNI | SIDE DISHES

PATATE ARROSTO
ROAST PATATOES

€ 5.00

CECI ALL'OLIO D'OLIVA
CHICKPEAS IN OLIVE OIL

€ 4.00

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

€ 6.00

INSALATA DI STAGIONE
SEASONAL SALAD

€ 5.00

FAGIOLI AL FIASCO
STUFFED WHITE BEANS

€ 4.00

CECI ALL'OLIO LOCALE
CHICKPEAS WITH LOCAL OIL

€ 4.00

**VERDURE GRIGLIATE ALLA
MEDITERRANEA**
FRESH GRILLED VEGETABLES

€ 7.00



DOLCI | DESSERT

**TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
DAL CUORE CALDO (1-7)** € 6.00
DARK CHOCOLATE MOLTEN LAVA CAKE (1-7)

**CIAMBELLINE AL VINO ROSSO CON
VIN SANTO (1)** € 6.00
TYPICAL RED WINE BISCUITS AND
LOCAL VIN SANTO SWEET WINE (1)

**SORBETTO AL CAFFÈ / LIMONE / MELA
VERDE** € 4.00
SORBET: COFFE, LEMON OR GREEN APPLE

DOLCI DEL GIORNO (1-5-7) € 6.00
DESSERT OF THE DAY (1-5-7)

**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



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	€ 65.00
ROSSO DI MONTALCINO "ROSSOFONTE" 2020	€ 35.00
ATEO (SANT'ANTIMO) 2021	€ 22.00

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	€ 60.00
ROSSO DI MONTALCINO 2021	€ 30.00
CAMPONOVO 2021	€ 18.00

6 ROBERTO CIPRESSO:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018	€ 85.00
ROSSO DI MONTALCINO	€ 30.00
VINO ROSATO SPUMANTE BRUT "ALTROVE"	€ 16.00

7 POGGIO DEGLI ULIVI:

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



ALLERGENI | ALLERGENS

1. CEREALI E DERIVATI / CEREALS AND DERIVATES
2. CROSTACEI E DERIVATI / SHELLFISH AND DERIVATES
3. UOVA / EGGS
4. PESCE / FISH
5. ARACHIDI / PEANUT
6. SOIA / SOY
7. LATTE / MILK
8. FRUTTO A GUSCIO / NUTS (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER QUELLI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI).
9. SEDANO / CELERY
10. SENAPE / MUSTARD
11. SESAMO / SESAME
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
13. LUPINI / LUPINES
14. MOLLUSCHI / MOLLUSKS
15. IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO
16. TARTUFO

