

Antipasti (Appetizers)

Il Ghibellino Renieri

Prosciutto crudo di cinta tagliato a mano servito con panelle fritte

Cinta senese pork raw ham cut by hand served with fried pizza

€ 17,00

Antipasto Toscano

Selezione di salumi di maiale nostrale e di cinta senese Renieri

Pecorino e miele

Tuscan appetizer: Selection of local and cinta senese pork cold cuts (Renieri)

Seasoned Pecorino cheese with honey

€ 15,00

Crudo e bufala

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Pork raw ham and buffalo mozzarella

€ 14,00

Tacco Punta

Panzerotto fritto ripieno di 'nduja e mozzarella. Crostino all'nduja.

Peperoncini ripieni di tonno. Burrata fresca

Spicy starter: deepfried calzone pizza filled with spicy salami and mozzarella. spicy cherry pepper
filled with tuna fish . burrata mozzarella Toasted bread with 'nduja cream

€ 14,00

Crostone scomposto

Pane croccante, stracciatella, acciughe sotto pesto

Toasted bread, creamy cheese and anchovies with parsley pesto

€ 13,00

Coppia di Crostoni

Scamorza con salsiccia di cinta senese e stracciatella con cime di rapa

Pair of Toasted bread: with smoked cheese and cinta senese pork sausage and creamy mozzarella and turnip tops

€ 12,00

Crostone pomodoro e basilico

Toasted bread with tomatoes and basil

€ 10,00

Primi piatti (First Courses)

Paccheri freschi con cipolle dorate al burro, zafferano e pinoli tostati

Pasta con onions with butter, saffron and toasted pine nuts

€ 14,00

Pasta con pesto di zucchine e basilico

Pasta with pesto (basil and zucchini)

€ 14,00

Pici al ragù bianco di cinta senese

Local thick Spaghetti with white ragù of Cinta senese pork

€ 14,00

Rigatoni alla carbonara

Pasta asta with becon and eggs

€ 14,00

Rigatoni alla amatriciana

Pasta with tomato sauce and salted pork cheek

€ 14,00

Ravioli burro e salvia

Ravioli butter and sage

€ 14,00

Ravioli al tartufo

Ravioli with truffles

€ 15,00

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil and chili pepper

€ 12,00

Secondi piatti (Second Courses)

Tomahawk di maiale senese servita con patate al forno

Grilled senese pork steak with baked potatoes

€ 17,00

Scottadito di agnello servito con patate al forno

Lamb chops served with baked potatoes

€ 18,00

Tagliata di Vitellone locale servita con rucola e grana

Grilled local veal with garden rocket and parmesan flakes

€ 19,00

Tartare di manzo

Beef tartare

€ 17,00

Controfiletto di manzo al vino

Beef with wine sauce served

€ 19,00



Caprese

Mozzarella and tomatoes

€ 18,00

Bistecca alla Fiorentina

Beef steak

€ 6.50/kg

Insalate (Salads)

Caesar salad

Insalata con lattuga, parmigiano, pollo, aglio,

pane tostato e salsa Worcester

Salad with lettuce, parmigiano, chicken, garlic tosted bread and Worcestershire sauce

€ 12.00

Greek salad

Insalata con pomodori, cetriolo, cipolla, peperoni, olive e feta

Greek salad with tomatoes, cucumbers, red onions, green peppers, black olives and feta

€ 12.00

Insalata di tonno

Insalata con lattuga, tonno, cipolla e pomodori

Salad with lettuce, tuna, red onion and tomatoes

€ 12.00

Dolci della casa (Homemade desserts)

Tiramisù

€ 6,00

Cuore caldo al cioccolato

Cupcake with warm chocolate heart

€ 3,00

Cantucci e vinsanto

Tuscany biscuits with almond and dessert wine

€ 6,00

Panna cotta

Milk cream

€ 6,00

Gelato alla vaniglia

Vanilla ice cream

€ 6,00

"LO.TO'S"
OSTERIA IL RISTORO


Acqua naturale e frizzante	1 lt	€ 2,00
Vino a miscita (local wine) Sangiovese locale. az. Campriano	½ lt	€ 6,00
	1 lt	€ 10,00
Coca cola. Coca zero. Fanta. Estathè al limone bottiglie e/o lattine	33 cl	€ 3,00
Birra Pedavena Pils o Rossa (bier)	0,2 lt	€ 3,00
	0,4 lt	€ 5,00
Amari e liquori		€ 5,00
Rum		€ 8,00
Caffè		€ 2,50
Spritz. Gin Tonic. Vodka Tonic		€ 6,00
Pane e coperto		€ 2,00

Le materie prime (Raw materials)

Le materie prime che presentiamo e lavoriamo sono tutte di altissima qualità e di produzione locale artigianale. Il nostro interesse è offrire non solo piatti gustosi ma di alta qualità e per questo ci affidiamo a produttori fanno della qualità e genuinità una prerogativa irrinunciabile:

- Affettati e salumi di maiale e di cinta senese provengono dalla Renieri, prosciuttificio e salumificio artigianale in Poggibonsi (si), il cui allevamento dei suini di cinta si trova a due passi dal nostro ristorante;
- Il pane viene prodotto dal panificio locale Le Ville srl
- Le carni di manzo provengono dall'allevamento di Ville di Corsano della Società Agricola Fratelli Bischi
- Le carni di agnello provengono dall'allevamento di Grosseto della Società Etruria
- Il vino della casa proviene dalla locale Azienda Agricola Campriano

I prodotti possono contenere tracce di: cereali contenenti GLUTINE, CROSTACEI e prodotti derivati, UOVA e prodotti derivati, PESCE e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, SOIA e prodotti derivati, LATTE e prodotti derivati, FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc) e prodotti derivati, SEDANO e prodotti derivati, SENAPE e prodotti derivati, Semi di SESAMO e prodotti derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione SUPERIORI a 10mg/l". Vi preghiamo di informarci di eventuali allergie alimentari.

Raw materials we present and use are all of the highest quality and locally handcrafted production. Our interest is to offer not only tasty dishes but high quality and for this reason we rely on producers who make quality and genuineness an indispensable prerogative:

- *Pork and cinta cold cuts come from Renieri, ham factory and artisan sausage factory in Poggibonsi (si), whose pig farm is located a stone's throw from our restaurant;*
- *The bread is produced by the local bakery Le Ville srl*
- *Beef comes from Società Agricola Fratelli Bischi breeding in Ville di Corsano*
- *The lamb meat comes from the Società Etruria (farm in Grosseto Tuscany)*
- *Local wine comes from Azienda Agricola Campriano*

The products may contain traces of: cereals containing GLUTEN, CRUSTACEANS and derived products, EGGS and derived products, FISH and derived products, PEANUTS and derived products, SOY and derived products, MILK and derived products, NUTS (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc) and derived products, CELERY and derived products, MUSTARD and derived products, SESAME seeds and derived products, SULFUR DIOXIDE and SULPHITES in concentrations HIGHER than 10mg/l". Please inform us about your food allergies.