

GOLPAJA
TOSCANA OSTERIA



Un network di produttori che condividono i nostri valori:
rispetto della tradizione e amore per la terra.

A network of producers who share our values:
respect for tradition and love for the land.



Dalla nostra fattoria biologica al vostro piatto!
From our organic farm to your plate!

ANTIPASTI APPETIZERS



Ricco tagliere dei nostri salumi di **Cinta Senese DOP^D**, formaggi pregiati toscani, crostini ai **grani antichi^B** e giardiniera dell'orto.

Generous platter of our **Cinta Senese DOP^D** cured meats, fine Tuscan cheeses, **ancient grains^B** crostini, and pickled vegetables from our garden. (1, 7, 9, 12)

32



****La nostra terrina di fegatini** con Vin Santo, cipolle dell'orto.

Our chicken liver terrine with Vin Santo and onions from our garden. (1, 7, 12)

18



Gran piatto di prosciutto di **Cinta Senese DOP^D** tagliato al coltello.

*Large platter of **Cinta Senese DOP^D** hand-carved cured ham.*

25



****Cappuccino d'estate** di zucchine del nostro orto.

Summer Cappuccino of zucchini from our garden. (6, 8, 12)

20



****Tartar di manzo**, salsa di formaggio **Grande Magi** e tuorlo d'uovo marinato.

Beef tartare, Grande Magi cheese sauce, and marinated egg yolk. (3, 7)

24



****Tortino di alici del tirreno** e patate, battuta di pomodoro fresco con capperi, olive e acciughe.

Tyrrhenian anchovy and potato flan, served with a fresh tomato tartare, capers, olives, and anchovies. (3, 4, 7)

22



Panzanella croccante da **pane fatto in casa** e verdure **dell'orto**.

*Crispy panzanella made with **homemade bread** and vegetables from our kitchen garden.* (1, 12)

16



****Minestrone di Petriolo** con verdure di stagione.

Petriolo Minestrone with seasonal vegetables. (9, 12)

18

PRIMI PIATTI FIRST DISHES



****Gnocchi fatti in casa**, polpo di scoglio, pecorino toscano e pepe.
Homemade gnocchi, rock octopus, Tuscan pecorino cheese and pepper. (1, 3, 7, 12, 14)

24



****Pappardelle fatte in casa** dei nostri **grani antichi^B** al ragù di cinghiale selvatico.
Homemade pappardelle made with our ancient grains^B with wild boar ragù. (1, 3, 7, 8, 9, 12)

22



****Trenette di pasta fresca** dai nostri **grani antichi^B** in salsa cacciucco
con **seppioline nostrali** saltate.
*Trenetta fresh pasta made with our ancient grains^B, in a traditional cacciucco seafood sauce,
topped with sautéed local baby cuttlefish.* (1, 2, 3, 4, 9, 14)

24



****Pasta fresca** dei nostri **grani antichi^B** al ragù di **grigio cerretano^A**
con prugne, pistacchi e pomodori secchi.
*Bronze-drawn fresh pasta from our ancient grains^B with grigio cerretano^A ragù sauce,
plums, pistachios and dried tomatoes.* (1, 3, 7, 8, 12)

24



****Gnudi di ricotta e gamberi Rosa del Tirreno**, la loro bisque e salsa al **sedano fresco**.
Ricotta gnudo with Tyrrhenian pink shrimp with its own bisque, and fresh celery sauce. (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9)

26



****Il Ramen di Petriolo** con i nostri tagliolini di **grani antichi^B**, la nostra **Cinta Senese DOP^D**
cipollotto fresco, uovo BIO marinato, verdure al vapore e salsa di soia fatta in casa.
*Petriolo Ramen with our ancient grains^B tagliolini, our Cinta Senese DOP^D, fresh spring onion,
marinated organic egg, steamed vegetables and homemade soy sauce.* (1, 3, 6, 9, 12)

24



****Spaghetto ai grani antichi^B** di Petriolo, salsa di pomodori e peperoni del
nostro orto, croccante di pane al basilico e polvere di olive.
*Ancient grains^B spaghetti, with tomato and bell pepper sauce from our garden,
basil bread crumble, and olive powder.* (1, 3)

20

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



Bistecca di vitellone. Frollatura minima 30 giorni.

***Veal steak.** Aged for at least 30 days.*

8 / hg



*** **Tonno fresco del tirreno** in crosta al rosmarino, caviale di melanzane del **nostro orto** al basilico.

*Rosemary-crusted **fresh Tyrrhenian tuna**, served with basil-infused eggplant caviar from **our garden**. (4, 6)*

28  



Polpettone arrosto della **nostra Cinta Senese DOP^D, patate arrosto croccanti.

*Roasted meatloaf made with **our Cinta Senese DOP^D**, roasted and crispy potatoes. (3, 6, 7, 8, 9)*

24 



****Melanzane dell'orto** grigliate con salsa di pomodoro e basilico.

***Grilled aubergine from our garden** with tomato and basil sauce. (6, 8)*

20  



Medaglione di rape rosse e caponata di **verdure dell'orto in agrodolce.

*Beetroot medallion, served with sweet-and-sour caponata of seasonal vegetables **from our garden**.*

(1, 3, 6, 7, 9, 12)

22



****Rosticciana** della nostra **Cinta Senese DOP^D**, laccata al miele con patate.

***Rosticciana** of our **Cinta Senese DOP^D**, glazed with honey and potatoes. (7, 12)*

26 



CONTORNI SIDE DISHES

-  ****Patate** arrosto / *Roasted potatoes*
-  ****Erbe** saltate / *Sautéed greens*
-  ****Ceci** all'**olio EVO** ^c / *Chickpeas seasoned with **EVO oil** ^c* (1)
-  **Insalata** di verdure dell'orto / *Garden vegetable salad.* (9, 12)
- 8

La nostra acqua rimineralizzata BWT Magnesium 75 cl
Mineralized BWT water 75 cl
2,5

Acqua in bottiglia Giglio 75 cl
Bottled water Giglio 75 cl
4

Coperto: benvenuto, selezione di pani fatti in casa e **olio EVO** ^c
*Service: welcome, selection of home made breads and **EVO oil** ^c*
4,5

All prices are expressed in Euros (€).



I Grandi Classici di Villa Petriolo. *The Great Classics of Villa Petriolo.*



Indica la presenza di almeno un ingrediente biologico.
The BIO symbol indicates the presence of at least one organic ingredient.

Grigio Cerretano^A:

Il Suino Grigio Cerretano è una razza autoctona toscana originaria di Cerreto Guidi, da cui prende il nome. A Villa Petriolo lo alleviamo nel rispetto della natura.
The Grigio Cerretano pig is a native Tuscan breed from Cerreto Guidi, from which it takes its name. At Villa Petriolo we raise it respecting nature.

Grani antichi/ ancient grains^B:

tipi di grano che sono rimasti intatti nel sapore, nel colore, nelle proprietà e nella composizione genetica. *Wheat types that have remained intact in flavor, color, properties and genetic composition.*

EVO Oil^C:

Olio extra vergine d'oliva.
Extra Virgin Olive Oil.

Cinta Senese DOP^D :

La Cinta Senese è una storica razza suina toscana, riconoscibile dalla caratteristica fascia bianca sul corpo nero. *Cinta Senese is a historic Tuscan pig breed, recognizable by the distinctive white band across its black body.*

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALLERGIES AND INTOLERANCES

Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità.

We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

In case of allergies or intolerances, notify the restaurant staff before ordering. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11. Please feel free to ask the dining room staff to consult the allergen book.

*Prodotto surgelato. **Prodotto congelato. ***Pesce abbattuto e servito crudo: "Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute.

Deep-frozen product. **Frozen product. *Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DG SAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), 13. Lupini, 14. Molluschi

1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk and milk-based products (including lactose), 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre), 13. Lupins, 14. Clams



Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free

Sweet moments are meant to be shared.

Tag your experience.

@osteriadigolpaja

