

**GOLPAJA**   
TOSCANA **OSTERIA** *Private Dining*

*From 7:30 am - 11:00 pm*

Un supplemento del €20 per il servizio sarà aggiunto al conto finale.  
*A €20 service charge will be added to the total bill.*

# From the garden

## INSALATA DI VERDURA DI STAGIONE / SEASONAL VEGETABLE SALAD

Mix di verdure e germogli con aceto balsamico, olio EVO, olive, semi di girasole, semi di zucca e noci  
*Mixed vegetables and sprouts with balsamic vinegar, extra virgin olive oil, olives, sunflower seeds, pumpkin seeds, and walnuts* (8, 9, 11, 12)

15   

## \*\*INSALATA DI POLLO / CHICKEN SALAD

Insalata verde con crostini di pane ai grani antichi, scaglie di Gran De' Magi condita con il nostro olio EVO e maionese realizzata con uova di gallina BIO  
*With ancient grain bread croutons, Gran De' Magi flakes seasoned with our EVO oil and mayonnaise made with organic chicken eggs* (1, 3, 7, 12)

18

## INSALATA DI CECI / CHICKPEAS SALAD

Ceci BIO, cipollotto fresco del nostro orto, pomodorini, germogli, semi di girasole e di zucca, con olio EVO ed aceto balsamico di Castagneto Carducci  
*Organic chickpeas, fresh spring onion from our garden, cherry tomatoes, sprouts, sunflower and pumpkin seeds, with EVO oil and balsamic vinegar from Castagneto Carducci* (1, 11, 12)

16  

## INSALATA CAPRESE/ CAPRESE SALAD

Mozzarella di bufala Toscana Bio, pomodoro fresco and basilico  
*Organic Tuscan buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil* (7, 12)

26 

## \*\*VEGGIE BURGER

Pane ai semi, burger di avena e spinaci, cipolla brasata BIO dell'azienda "Lunica", salsa sweet chili Bio, insalata e chips di patate  
*Seeded bread, oats and spinach burger, organic braised onion from "Lunica", organic sweet chili sauce, lettuce, potato chips* (1, 5, 6, 11, 12)

28 



# From our fields

## \*\*LASAGNE DELLA NONNA / GRANDMA'S LASAGNE

Tipiche sfoglie di pasta con besciamella fatta in casa e ragù tradizionale di manzo  
*Typical pasta sheets with homemade béchamel sauce and traditional beef ragù* (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

24

## PASTA CON POMODORO / PASTA WITH TOMATO SAUCE

\*\*Pasta trafilata al bronzo da grani antichi con pomodoro fresco toscano BIO  
*Bronze-drawn pasta from ancient grains with fresh organic Tuscan tomatoes* (1, 3, 9, 12)

18 

## \*\* PIZZA CLASSICA

Ai nostri grani antichi, pomodoro BIO, mozzarella di bufala Toscana BIO  
*With our ancient grains, organic tomatoes, organic Tuscan buffalo mozzarella* (1, 6, 7, 12)

28

## PASTA RAGÙ SUINO / PASTA WITH PORK RAGÙ

\*\*Pasta fresca di grani antichi al ragu di grigio cerretano con prugne, pistacchi e pomodori secchi  
*Bronze-drawn pasta from ancient grains with pork ragù sauce, plums, pistachios, and dried tomatoes* (1, 3, 7, 8, 12)

19



## From the farm

### \*\*LONGEVITY BURGER

Pane con semi di zucca, carne di manzo di Chianina BIO, pecorino toscano, cipolle brasate BIO, insalata, pancetta, ketchup toscano BIO, chips di patate

*Bread with pumpkin seeds, organic Chianina beef, Tuscan pecorino, organic braised onions, salad, bacon, organic Tuscan ketchup, potato chips* (1, 3, 7, 11, 12)

28

### \*\*PULLED PORK SANDWICH

Pane in cassetta di Petriolo ai sette cereali, maiale di Cinta Senese BIO, pancetta, pomodorini secchi, uovo, insalata e chips di patate

*Petriolo loaf of bread with seven cereals, pulled organic Cinta Senese pork, bacon, dried tomatoes, egg, lettuce* (1, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

20

### \*\*Branzino al forno con caponata di verdure di stagione

*Baked sea bass with seasonal vegetable caponata* (4, 9, 12)

24



## Sweet Moments

### \*\*Gelato fatto in casa al miele di Petriolo / *Homemade ice cream with Petriolo honey* (7, 8)

8

### Cantuccini / *Traditional Tuscan cantuccini (almond biscuits)* (1, 3, 7, 8, 12)

6

### \*\*Sorbetto di nostra produzione con frutta di stagione (secondo la disponibilità)

*Homemade sorbet with seasonal fruit (upon availability)*

8



### \*\*Brioche di nostra produzione con crema al limone e mousse al cioccolato bianco e vaniglia

*Homemade brioche with lemon cream and white chocolate and vanilla mousse* (1, 3, 6, 7)

10

### \*\*Cheesecake cotto al vapore con salsa al lampone e crumble di biscotti

*Steamed cheesecake with raspberry sauce and biscuit crumble* (1, 3, 6, 7, 8)

10

### Macedonia di frutta di stagione/ *Fruit seasonal salad*

15



### \*\*Crostata di Mele / *Home made apple tart* (1, 6, 8)

8



### Yogurt da 150 g dell'azienda agricola "La dispensa" / *150 g yoghurt from the "La dispensa" farm* (7)

8



### \*\*Torta Vegana alle Carote / *Vegan Carrot cake* (1, 6, 8)

8





VILLA  
PETRIOLO  
TOSCANA



Considerate Collection

## 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  
Vegan



Senza Glutine  
Gluten Free



Senza Lattosio  
Lactose Free