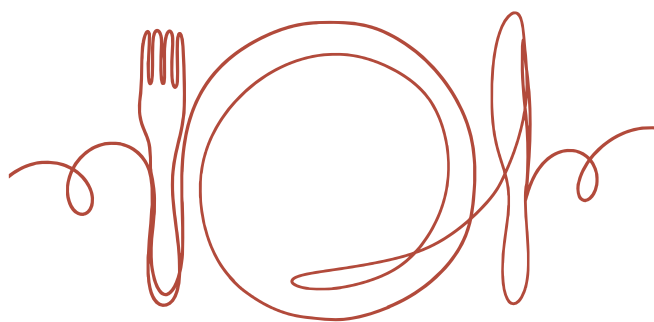


Terre di
GIORGIO

Val d'Orcia

VILLA LA PALAZZETTA

Agriturismo





ANTIPASTI

TAGLIERE TERRE DI GIORGIO

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

DEGUSTAZIONE DI SALUMI TOSCANI E PECORINI ACCOMPAGNATI DA MIELE DI MONTISI, MOSTARDE ARTIGIANALI E PANE CROCCANTE (7)

25€

IL FLAN DEL PASTORE

FLAN DI RICOTTA DI PECORA INFORNATA CON POMODORO CONFIT, CREMA AL BASILICO E CHIPS DI ZUCCHINE (3,7)

14€

VELI GOLOSI

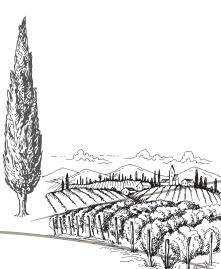
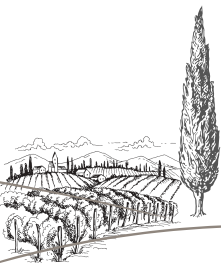
VELI DI SUINETTO SALMISTRATO CON SALSA BERNESE, PORRO CROCCANTE, INSALATINA DI STAGIONE E NOCCIOLE AL BURRO ACIDO (3,7,8)

16€

BATTUTA TOSCANA

TARTARE DI CHIANINA BATTUTA AL COLTELLO, MAIONESE AL TARTUFO, CRISTALLI DI RUCOLA, GOCCE DI PECORINO DI PIENZA E CROSTINO DI PANE AI 7 CEREALI (3,7)

22€



Terre di **GIORGIO**

Val d'Orcia

PRIMI

ORO E VINO

RISOTTO CARNAROLI RISERVA DELLA MAREMMA TOSCANA
CON ZAFFERANO DI NOSTRA PRODUZIONE, RIDUZIONE DI
SANGIOVESE TERRE DI GIORGIO E
CROCCANTE DI PECORINO (7)

22€

LA PAPPARDELLA DEL BOSCO

PAPPARDELLA TRAFILATA AL BRONZO DI FARINA SENATORE
CAPPELLI CON RAGÙ DI CINTA SENESE, POLVERE DI GINEPRO
E SALVIA CROCCANTE (1,3)

17€

LO SPAGHETTONE DELL'ORTO

SPAGHETTONE FRESCO TRAFILATO AL BRONZO CON ZABAIONE
SALATO, CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTUCCIA E CAPOCOLLO
DI CINTA CROCCANTE (1,3,7)

15€

LA TRADIZIONE NEL PIATTO

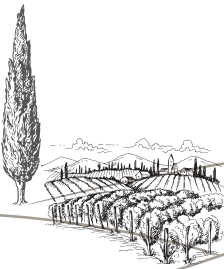
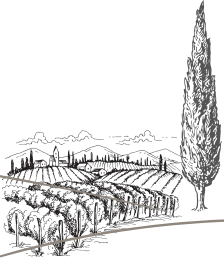
RIBOLLITA IN TRADIZIONE TOSCANA CON PANE ALL'OLIO EVO
TERRE DI GIORGIO E CAVOLO NERO CROCCANTE (1,9)

13€

TORTELLONE ETRUSCO

TORTELLONE ALL'UOVO RIPIENO DI RICOTTA VACCINA ALLE
ERBETTE CON SENTORE DI LIMONE, FONDUTA DI PECORINO E
SPINACINO CRUDO (1,3,7)

18€



Terre di **GIORGIO**

Val d'Orcia

SECONDI

SUINO DEL BORGO

FILETTO DI SUINETTO LOCALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON
BIETOLA AGLIO E OLIO, SALSA ALLE MELE, SENAPE IN GRANI E VIN
SANTO (10)

18€

IL PEPOSO DELLA TRADIZIONE

PEPOSO DI MANZO IN TRADIZIONE TOSCANA, PATATA
MORBIDA AL ROSMARINO, RIDUZIONE DI SANGIOVESE TERRE
DI GIORGIO E SALVIA CROCCANTE (7,9)

21€

SINFONIA DELLA PORCHETTA

PANCIA DI MAIALE IN PORCHETTA CON VIN COTTO, CREMA
DI LATTE AL PEPE VERDE E SPUMA DI PATATA AL FINOCCHIO
(7,9,10)

18€

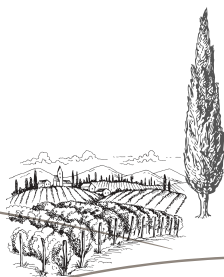
TATAKI TOSCANO

TATAKI DI MANZO CON RUCOLA CROCCANTE, POMODORI
SECCHI, VELI DI PECORINO STRAVECCHIO E PATATA AL
FORNO (7)

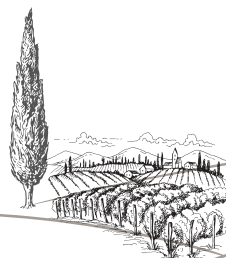
22€

LA FIORENTINA (6,5 €/HG)

BISTECCA DI CHIANINA ALLA FIORENTINA SERVITA CON
PATATE AL FORNO E INSALATINA MISTA



Terre di
GIORGIO
Val d'Orcia



CONTORNI

PATATE AL FORNO

6€

INSALATA MISTA DELL'ORTO

6€

SPINACINO CRUDO ALL'INSALATA

6€

BIETOLA RIPASSATA

6€

DOLCI

L'ORO DI GIORGIO

SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO, CREMA AL VIN SANTO E CRUMBLE
AL CACAO AMARO (7)

8€

DOLCE CAREZZA

PANNA COTTA, FRUTTI DI BOSCO, MERINGA E CREMA AL
LIMONE (3,7)

8€

L'ULTIMO BICCHIERE

CANTUCCI E VIN SANTO (3,7,8)

6€

RISVEGLIO TOSCANO

MOUSSE AL CAFFÈ, CREMA ALLA GRAPPA TERRE DI GIORGIO,
CRUMBLE AL SAVOJARDO CON CIOCCOLATO FONDENTE A
SCAGLIE (3,7)

8€



ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO
DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE
BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO,
POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI
CONSIDERATI ALLERGENI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI
NELL’ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
“SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE”

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	9.Sedano e prodotti a base di sedano
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei	10.Senape e prodotti a base di senape
3.Uova e prodotti a base di uova	11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
4.Pesce e prodotti a base di pesce	12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi	13.Lupini e prodotti a base di lupini
6.Soia e prodotti a base di soia	14.Molluschi e prodotti a base di molluschi
7.Latte e prodotti a base di latte	
8.Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	

TUTTO IL PERSONALE PRESENTE , È IN GRADO DI FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA IN MERITO,, ANCHE MEDIANTE L’ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME ADOTTATE .



STARTERS

TERRE DI GIORGIO PLATTER

(RECOMMENDED FOR 2 PEOPLE)

SELECTION OF TUSCAN COLD CUTS AND PECORINO CHEESE, SERVED WITH MONTISI HONEY, HOMEMADE MUSTARDS, AND CRISPY BREAD (7)

25€

SHEPHERD'S FLAN

BAKED SHEEP RICOTTA FLAN WITH CONFIT TOMATOES, BASIL CREAM, AND ZUCCHINI CHIPS (3,7)

14€

TUSCAN TARTARE

HAND-CUT CHIANINA BEEF TARTARE WITH TRUFFLE MAYONNAISE, CRISPY ARUGULA CRYSTALS, PIENZA PECORINO DROPS AND SEVEN-GRAIN BREAD CROSTINI (3,7)

22€

SAVORY LAYERS

CURED PORK SLICES WITH BÉARNAISE SAUCE, CRISPY LEEK, SEASONAL SALAD, AND HAZELNUTS IN ACID BUTTER (3/7/8)

16€



FIRST COURSES

GOLD & WINE

CARNAROLI RISERVA RISOTTO FROM MAREMMA WITH OUR OWN SAFFRON, TERRE DI GIORGIO SANGIOVESE REDUCTION, AND CRISPY PECORINO (7)

22€

WILD PAPPARDELLE

BRONZE-CUT SENATORE CAPPELLI PAPPARDELLE WITH CINTA SENESE RAGÙ, JUNIPER DUST, AND CRISPY SAGE (1,3)

17€

TUSCAN TRADITION

TRADITIONAL RIBOLLITA SOUP WITH TERRE DI GIORGIO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BREAD AND CRISPY BLACK KALE (1,9)

13€

GARDEN SPAGHETTONI

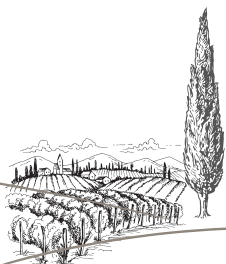
FRESH BRONZE-CUT SPAGHETTONI WITH SAVORY ZABAGLIONE, ZUCCHINI AND WILD MINT CREAM, AND CRISPY CINTA CAPOCOLLO (1,3,7)

16€

ETRUSCAN TORTELLONE

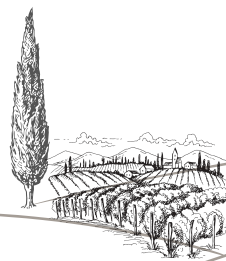
EGG TORTELLONE FILLED WITH HERB-INFUSED COW RICOTTA, LEMON ZEST, PECORINO FONDUE, AND RAW BABY SPINACH (1,3,7)

18€



Terre di **GIORGIO**

Val d'Orcia



MAIN COURSES

VILLAGE PORK

SLOW-COOKED LOCAL PORK FILLET WITH GARLIC SAUTÉED SWISS CHARD, APPLE SAUCE, WHOLE-GRAIN MUSTARD, AND VIN SANTO (10)

18€

THE TRADITIONAL PEPOSO

CLASSIC TUSCAN BEEF STEW WITH ROSEMARY-INFUSED SOFT POTATOES, TERRE DI GIORGIO SANGIOVESE REDUCTION, AND CRISPY SAGE.

21€

PORCHETTA'S SYMPHONY

PORK BELLY COOKED PORCHETTA-STYLE WITH VIN COTTO, GREEN PEPPER MILK CREAM, AND FENNEL-FLAVORED POTATO FOAM (7,9,10)

18€

TUSCAN TATAKI

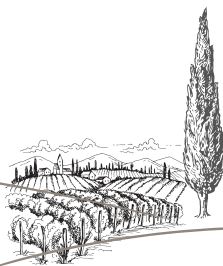
SEARED BEEF TATAKI WITH CRISPY ARUGULA, SUN-DRIED TOMATOES, AGED PECORINO SHAVINGS, AND BAKED POTATO (7)

22€

THE FIORENTINA STEAK (6,5 €/HG)

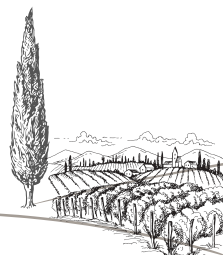
CHIANINA T-BONE STEAK, GRILLED FLORENTINE STYLE, SERVED WITH BAKED POTATOES AND MIXED SALAD





Terre di GIORGIO

Val d'Orcia



SIDE DISHES

BAKED POTATOES

6€

GARDEN MIX SALAD

6€

RAW BABY SPINACH SALAD

6€

SAUTÉED SWEISS CHARD

6€

DESSERTS

GIORGIO'S GOLD

SAFFRON SEMIFREDDO WITH VIN SANTO CREAM AND BITTER
COCOA CRUMBLE (7)

8€

SWEET CARESS

PANNA COTTA WITH BERRIES, MERINGUE, AND LEMON CREAM
(3,7)

8€

THE LAST SIP

TRADITIONAL TUSCAN ALMOND BISCUITS WITH VIN SANTO
(3,7,8)

6€

TUSCAN AWAKENING

COFFEE MOUSSE WITH TERRE DI GIORGIO GRAPPA CREAM,
SAVOIARDI CRUMBLE, AND DARK CHOCOLATE SHAVINGS (3,7)

8€



FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES

INFORMATION FOR CUSTOMERS CONCERNING THE PRESENCE IN FOODS OF INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL AIDJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT THE FOOD AND DRINKS PREPARED AND SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY CONTAIN INGREDIENTS OR ADDITIVES CONSIDERED ALLERGENS.

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS PRESENT IN ANNEX II OF EU REGULATION NO. 1169/2011 “SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES”

1. Cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	9.Celery and celery products
2. Crustaceans and products thereof	10. Mustard and mustard-based products
3.Eggs and egg products	11.Sesame seeds and sesame products
4.Fish and fish products	12.Sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg
5. Peanuts and peanut products	13.Lupins and lupin-based products
6.Soy and soy products	14.Molluscs and products thereof
7.Milk and milk products	
8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)	

ALL THE STAFF PRESENT ARE ABLE TO PROVIDE ANY SUPPORT OR ADDITIONAL INFORMATION IN THIS REGARD, ALSO BY SHOWING SUITABLE DOCUMENTATION, SUCH AS SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS, RECIPE BOOKS, ORIGINAL LABELS OF THE RAW MATERIALS USED.