



I PALAZZI

*San Lorenzo a Linari*

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL SIENA

# La Posteria

ciboevino



RESTAURANT

Disponibile dalle ore 19.00 alle 22.00

Available from 7:00 pm to 10:00 pm

share your experience



## Antipasti | Starters

Tagliere toscano misto di salumi e formaggi € 15  
*(prosciutto toscano, salame toscano, pecorino di Pienza)*

Tuscan salami and cheese platter  
*(tuscan ham, tuscan salami, Pienza pecorino cheese)*

Panzanella croccante con ceci e guanciale di maiale € 10  
*(cetrioli, pomodori, ceci, pane, basilico e guanciale)*

Crispy panzanella with chickpeas and pork cheek  
*(cucumbers, tomatoes, chickpeas, bread, basil and pork cheek)*

Tortino di carciofi con fonduta di pecorino € 12  
*(carciofi, patate, cipolla, farina, uova, formaggio pecorino)*

Artichoke pie with pecorino cheese fondue  
*(artichokes, potatoes, onion, flour, eggs, pecorino cheese)*

Pappa al pomodoro al profumo di tartufo € 12  
*(pane, pomodoro, tartufo, salsa tartufata)*

Tomato soup with truffle aroma  
*(bread, tomato, truffle, truffle sauce)*

Carpaccio di chianina agli agrumi e soncino € 15  
*(arance, limone, soncino, carne di vitello)*

Chianina meat carpaccio with citrus fruits and herbs  
*(oranges, lemon, soncino herb and raw calf meat)*

## Primi piatti | First Courses

Pappardelle al cinghiale € 14  
Pappardelle with wild boar

Pici al cacio e pepe € 12  
Pici with cheese and pepper sauce

Strozzapreti ai grani antichi alla crudaiola e ricotta salata € 12  
*(pomodori freschi, ricotta salata, pasta senza uova)*  
Strozzapreti made with ancient grain and salted ricotta  
*(fresh tomatoes, salted ricotta, pasta with no eggs)*

Ravioli con salsiccia e stracciatella su pesto di rucola € 14  
Ravioli with sausages and stracciatella cheese with rocket pesto

## Secondi piatti | Main courses

Tagliata di manzo con rucola e grana € 17  
Sliced beef with rocket and parmesan

Brasato di maiale al Chianti € 15  
Braised pork with Chianti sauce

Fagottino di pollo porchettato e laccato al miele di Montalcino € 13  
Stuffed chicken bundle with honey from Montalcino

Peposo dell'Impruneta € 15  
Typical stewed beef flavored with black pepper

## Contorni | Side dish

Patate sabbiate <i>(patate, farina di mais, formaggio)</i> Roasted potatoes <i>(potatoes, corn flour, cheese)</i>	€ 6
Cicoria saltata Sauteed chicory	€ 6
Verdure alla scapece <i>(olio, aceto e menta)</i> Vegetables alla scapece <i>(oil, vinegared and mint leaves)</i>	€ 6
Insalata mista Mixed salad	€ 6

## Dessert

Tiramisù	€ 7
Pannacotta	€ 7
Cream caramel	€ 7
Dolci tipici senesi <i>(cantucci, ricciarelli, panforte)</i> Typical local desserts <i>(cantucci biscuits, ricciarelli, panforte)</i>	€ 7

*Il coperto è gratuito.*

*The cover is free.*

*Gentile ospite,*

*con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergie in modo da poter consigliare la sua scelta. Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati.*

*Dear Guest,*

*we suggest you to inform our staff about allergies or intolerances to give you the best advices. Some of these ingredients could be frozen, if not available fresh.*



DRINKS

## Vini Rossi | Red Wines



Rosso toscano IGT Sangiovese, Martoccia	€ 18
Poggio Apricale, Martoccia	€ 25
Chianti classico, Tenuta di Nozzole, 2019	€ 25
Chianti classico, Tenuta di Nozzole 0,375, 2019	€ 15
Chianti classico, Lamole di Lamole, 2019	€ 35
Chianti classico, Fonterutoli, 2019	€ 40
Chianti classico, Verrazzano, 2019	€ 30
Morellino di Scansano	€ 30
Avvoltore IGT Sangiovese - Cabernet Sauvignon	€ 60
Nobile di Montepulciano Le Bertille	€ 45
Rosso di Montepulciano, Le Bertille	€ 35
Rosso di Montalcino, Martoccia DOC	€ 28
Luca IGT, Martoccia, 2020	€ 35
Brunello di Montalcino DOCG, Martoccia	€ 45
Brunello di Montalcino, Tenuta la Fuga, 2017	€ 55
Rosso toscano, Podere Scopettone	€ 55

## Vini Bianchi, Bollicine e Rosè | White Wines, Rosè and Sparkling Wines

Vermentino toscano	€ 20
Bianco toscano, Viognier	€ 20
Vernaccia di San Gimignano	€ 20
Sauvignon toscano	€ 25
Chardonnay toscano	€ 25
Bianco toscano	€ 25
Rosato Bolghieri	€ 25
Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene	€ 25
Prosecco rosè	€ 30
Fiori d'arancio DOCG, Dolce	€ 30

Tutti i vini al bicchiere | All wines by the glass € 7

Birre e soft drinks | Beers & soft drinks € 5

Acqua | Water € 3