

## *Menù Degustazione - Tasting Menu*

*Minimo due persone, il prezzo s'intende per persona bevande escluse  
For a minimum of two people, price per person excluding drinks*

*Antipasto Toscano misto Tenuta Santo Pietro €30.00  
Tenuta Santo Pietro Tuscan mixed platter*

*Assaggio di primi fatti in casa  
Homemade pastas*

*Grigliata mista di carne locale & contorni dell'orto  
Mixed grill of local meats & vegetables from our garden*

*Cantucci & vin santo  
Cantucci & vin santo*

*Menù degustazione con un dolce a scelte €35.00  
Tasting menu with your choice of dessert*

## *Vini al Bicchiere - Wines by the Glass Tenuta Santo Pietro*

<i>Imago Vermentino IGT - vermentino</i>	<i>€4.00</i>
<i>Pio II Chianti DOCG - sangiovese</i>	<i>€5.00</i>
<i>Viper Supertuscan IGT - sangiovese, merlot, syrah</i>	<i>€7.00</i>
<i>Perceptum Supertuscan IGT - merlot, cabernet, petit verdot</i>	<i>€9.00</i>

## *Antipastí - Starters*

*Utilizziamo solamente i migliori prodotti freschi di stagione, di nostra produzione o provenienza locale prodotti artigianalmente. Tutti i paní, le marmellate e i pâté sono fatti in casa*

*We use only the freshest seasonal ingredients available, sourced from our farm and local producers. All of our breads, jams and pâtés are homemade*

<i>Antipasto Toscano Tenuta Santo Pietro</i>	€15.00
<i>Salumi locali, pecorini di Pienza e crostini con pâté fatti in casa</i>	
<i>A platter of Tuscan cured meats, pecorino di Pienza and homemade pâtés</i>	
<i>Antipasto dell'orto Tenuta Santo Pietro</i>	€15.00
<i>Verdure dell'orto sott'olio extravergine Tenuta Santo Pietro, pecorini di Pienza e bruschette vegetariane</i>	
<i>Vegetables from our garden in Tenuta Santo Pietro extravirgin olive oil, pecorino di Pienza and vegetarian bruschette</i>	
<i>Terrina gratinata di ricotta, patate e tartufo</i>	€15.00
<i>Ricotta and potato terrine with truffles</i>	
<i>Crostini con pâté fatti in casa e bruschette con verdure dell'orto</i>	€12.00
<i>A selection of our homemade pâtés and bruschette with vegetables from our garden</i>	
<i>Insalata mista con Brie di pecora</i>	€12.00
<i>Mixed salad with pecorino Brie</i>	

## *Primi - First Courses*

*Tutte le nostre paste sono fatte in casa con farina Toscana di qualità  
superiore*

*All of our pastas our homemade with the highest quality Tuscan  
flour*

*Pici fatti a mano al ragù* €14.00  
*Handmade Pici with ragù*

*Tagliatelle fresche ai funghi porcini* €14.00  
*Fresh tagliatelle with porcini mushrooms*

*Pappardelle fresche al cinghiale* €14.00  
*Fresh Pappardelle with wild boar*

*Ravioli di pecorino di Pienza al tartufo* €18.00  
*Pecorino di Pienza filled ravioli with truffles*

*Pici fatti a mano all'aglione* €12.00  
*Handmade Pici with a spicy tomato "aglione" sauce*

*Minestra di Farro* €12.00  
*Spelt soup*

## *Secondi - Main Courses*

*I nostri secondi sono serviti con un misto di contorni freschi di stagione  
Our main courses are all served with fresh seasonal side dishes*

<i>Grigliata mista di carne toscana Mixed grill of Tuscan meats</i>	<i>€20.00</i>
<i>Tagliata con rucola e pecorino "Gran Riserva" Tagliata steak with rucola and pecorino "Gran Riserva"</i>	<i>€20.00</i>
<i>Pollo alla diavola Spicy grilled chicken</i>	<i>€16.00</i>
<i>Fiorentina di Chianina IGP €6.00 all'etto IGP Chianina beef porterhouse steak €6.00 per 100 grams</i>	
<i>Cecina con tortino di verdure Chickpea pancake with vegetable flan</i>	<i>€12.00</i>
<i>Grigliata mista di verdure dell'orto Grilled vegetables from our garden</i>	<i>€15.00</i>

## *Dolci - Desserts*

*Tutti i nostri dolci sono fatti in casa  
All of our desserts are homemade*

<i>Tiramisù al brownie "Tenuta Santo Pietro"</i> <i>"Tenuta Santo Pietro" brownie tiramisù</i>	€8.00
<i>Tiramisù del giorno</i> <i>Tiramisù of the day</i>	€8.00
<i>Semifreddo alle mandorle</i> <i>Almond semifreddo</i>	€8.00
<i>Crumble di mele</i> <i>Apple crumble</i>	€8.00
<i>Brownie fatto in casa</i> <i>Homemade brownie</i>	€8.00
<i>Cantucci fatti in casa e vin santo</i> <i>Homemade Cantucci with vin santo</i>	€6.00