



## CANTINETTA DEI LOGI

Località San Donato, 1

53037 San Gimignano SI, Italia

Info&Prenotazioni: +39 392 506 8229

***Un luogo dove la tradizione toscana incontra l'eccellenza culinaria.***

Immerso nel cuore delle colline toscane, il nostro ristorante offre un'esperienza gastronomica raffinata in un ambiente elegante e accogliente.

Il nostro menù è una celebrazione dei sapori autentici della Toscana, con piatti preparati con ingredienti locali e di stagione, provenienti direttamente dalle campagne circostanti.

Ogni piatto è studiato per esaltare le eccellenze del territorio, con una particolare attenzione alla qualità e alla presentazione.

Uno dei nostri punti di forza è la **cantina privata**, il Colombaio di Santa Chiara, che comprende una selezione di vini di produzione propria.

I nostri vigneti, situati nelle colline circostanti, producono vini pregiati che rispecchiano la ricchezza del terreno e il clima unico della regione.



## CANTINETTA DEI LOGI

*Benvenuti alla Cantinetta dei Logi*

## IL MENÙ

*Per cominciare...*

UOVO, PECORINO, CAVOLO NERO E TARTUFO 4,5,14 €16

**TERRINA DI FEGATINI, VINSANTO, FICHI CARAMELLATI, PAN BRIOCHE E RAVANELLO 4,5,13,14 €16**

**BATTUTA DI MANZO, YOGURT, CUCUNCI E CIPOLLA 5,10,11 €17**

BACCALÀ IN TEMPURA, DATTERINO ROSSO, ZAFFERANO E CAVOLO 8,14 €18

SEDANO RAPA, RAPA ROSSA E PESTO DI RUCOLA 3,6,11 €18

*Le ricette di Famiglia*

*COPERTO 3,5€*

Allergeni:

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| 1. Arachidi        | 8. Pesce      |
| 2. Crostacei       | 9. Sesamo     |
| 3. Frutta a guscio | 10. Senape    |
| 4. Glutine         | 11. Sedano    |
| 5. Latticini       | 12. Soia      |
| 6. Lupini          | 13. Solforosa |
| 7. Molluschi       | 14. Uova      |



## CANTINETTA DEI LOGI

### *La Pasta Fresca tutta di nostra produzione*

#### **TAGLIOLINI AL TARTUFO 4,5,14 €23**

RAVIOLI DI RICOTTA, TRIGLIA DEL TIRRENO, BRODETTO E PORCINI 2,4,5,8,11,14 €22

PICI, ZAFFERANO, GAMBERO ROSSO DEL TIRRENO E BOTTARGA 2,4,5,8 €20

#### **TAGLIATELLE ALL'ANATRA MUTA, PARMIGIANO 24 MESI 4,5,11,14 €19**

FUSILLI DI GRANO DURO, VERZA, CAPRINO E BRICIOLE DI PANE 4,5,11,14 €18

### *Continuiamo con...*

#### **FRITTO DELLA LOCANDA 4 €24**

Galletto, coniglio, faraona, cipolle, zucchine, melanzane e salvia

TAGLIO DI BISTECCA SCOTTONA CON PATATE NOVELLE E FAGIOLI AL FIASCO

Costola €60/kg

Filetto €70/kg

#### **FILETTO DI SCOTTONA, SCALOGNO FONDENTE,**

**RIDUZIONE DI VINO "IL PRIORE" Chianti Colli Senesi DOCG, OLIO EVO E SPINACI 5,11 €32**

#### **GUANCIA DI MAIALE, PANCETTA CARAMELLATA, SPUMA DI PATATE ROSSE, ZUCCA E CHIPS 5,11 €24**

ANATRA CON IL SUO FONDO, RAPA ROSSA E MELOGRANO 4,5,11,14 €26

RICCIOLA DEL TIRRENO, PIL PIL, OLIVE, CAPPERI, BIETA E SEMI 5,8,11 €26

### *Per accompagnare*

INSALATA MISTA €6

PATATE ARROSTO €6

VERDURE AL FORNO €8



## CANTINETTA DEI LOGI

### *Per concludere in dolcezza*

CANTUCCI E VIN SANTO €8

Cantucci fatti in casa con Vinsanto toscano <sup>3,4,14</sup>

TIRAMISÙ DELLA LOCANDA €8

Savoiardi fatti in casa, spuma al mascarpone e caffè <sup>4,14</sup>

IL DOLCE AUTUNNO €9

Zucca, castagna e meringa all'italiana <sup>4,5,14</sup>

CUORE CALDO €9

Il classico tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato al fiordilatte

CREMOSO&CHAMPELO €9

Cremoso alla vaniglia, glassa di cioccolato fondente,

mou al caramello salato e gelato Champelmo

FROLLA €8

Frolla, lemon card, frutti di bosco <sup>4,5,14</sup>

SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE FATTE IN CASA

4 pz. €14

7 pz. €20