



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 ^{3,4,14}

TIRAMISÙ DELLA LOCANDA €8

Savoiardi fatti in casa, spuma al mascarpone e caffè ^{4,14}

IL DOLCE AUTUNNO €9

Zucca, castagna e meringa all'italiana ^{4,5,14}

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 ^{4,5,14}

SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE FATTE IN CASA

4 pz. €14

7 pz. €20