L'Osteria di Donatella è un luogo dove i nostri vini trovano ideali "compagni di viaggio".
Tutti i piatti sono stati creati per essere abbinati ai nostri vini e nel rispetto della tradizione culinaria locale, in questo piccolo e intatto angolo di Toscana. Pasta fatta a mano, carne e verdure di questa zona, salumi tradizionali e formaggi di piccoli produttori nelle vicinanze.....

The Osteria di Donatella is a place where our wines find ideal "travelling companions".
All the dishes have been created to be matched with our wines and respecting the local cuisine tradition, in this small and intact corner of Tuscany. Hand made pasta, meat and vegetables from this area, traditional cold cuts and cheeses from small producers nearby……

Antipasti/Appetizers

Gran tagliere di formaggi toscani servito con
miele di castagno del monte Amiata
Selezione di formaggi De'Magi e Azienda Agricola Fior di Montalcino

Tuscan cheese board served with chestnut honey from Monte Amiata
Selection of cheeses by De'Magi and Azienda Agricola Fior di Montalcino

Allergeni/ *Allergens 3.9*

€20.00

Selezioni di salumi della Macelleria Belli – Torrita di Siena -
prosciutto crudo toscano – salsiccia secca di cinghiale – capocollo – salame – finocchiona
Selection of cold cuts by Macelleria Belli – Torrita di Siena
Tuscan prosciutto – dried wild boar sausage – capocollo – finocchiona salame

€ 18,00

Tortino di melanzane servito su crema di pomodoro fresco
Eggplant flan on a fresh tomato cream

Allergeni / *Allergens* 2.3.

€ 12,00

Panzanella di verdure di stagione e erbe aromatiche
Panzanella -Season vegetable bread salad with aromatic herbs

Allergeni / *Allergens* 1.8.14.

€ 12,00

Girello di bue marinato al rosso di Montalcino e misticanza del nostro orto
Beef silverside marinated in Rosso di Montalcino with e mixed salad from our vegetable garden

Allergeni / *Allergens* 14.

Primi piatti/*First courses*

Pinci tirati a mano con salsa di pomodoro all'aglione della Valdichiana
Pinci - handmade pasta with tomato and aglione garlic from the Valdichiana

Allergeni / *Allergens* 1.2.3.14.

€ 14,00

Maltagliati all'uovo sfogliati a mano con ragù di cinghiale e briciole di panforte
Maltagliati – handmade egg pasta with wild boar and panforte crumb ragu

Allergeni / *Allergens* 13.1.2.3.14.8

€ 16,00

Raviolo di ricotta e spinaci su crema di patate novelle allo zaffarano della Val d'Orcia e concassè di Topinambur del nostro orto
Ricotta and spinach ravioli on a cream of new potatoes and saffron from the Val d'Orcia and Topinambur concassè from our vegetable garden

Allergeni / *Allergens* 1.2.3.

€ 18,00

Pappa al pomodoro con aglione della Valdichiana
Bread and tomato soup with aglione garlic from the Valdichiana

Allergeni / *Allergens* 1.

€ 12,00

Pinci fatti a mano

I pici (come vengono chiamati a Montepulciano) o Pinci (come vengono chiamati a Montalcino) sono un tipo di pasta fatta a mano, simile agli spaghetti ma più larga, sono tipici della zona meridionale della Provincia di Siena. Nel modo vernacolare di parlare la parola picio o pincio significa "corda" o "spago". La ricetta è estremamente semplice: acqua, farina e solo un uovo, se non del tutto. La preparazione consiste nel fare l'impasto, arrotolarlo, tagliarlo a strisce, e poi arrotolare ogni striscia in uno spaghetto lungo e robusto. Il condimento che tradizionalmente si preferisce è la salsa d'anatra

Handmade Pinci

Pici (as the are called in Montepulciano) or Pinci (as they are called in Montalcino) are a type of paste which is hand made, similar to spaghetti but wider, they are typical of the southern area of the Province of Siena. In the vernacular way of speaking the word picio or pincio means "rope" or "twine". The recipe is extremely easy: water, flour and just an egg, if at all. The preparation consists in making dough, rolling it, cutting it into strips, and then rolling each strip into a long and robust spaghetto. The dressing that traditionally is preferred is the duck sauce

Secondi Piatti/ *Main courses*

Tagliata di manzo con olio extravergine della Fattoria del Colle
e rosmarino con lardo
Beef Tagliata (strips) with extra virgin olive oil from Fattoria del Colle and rosemary and lard
€ 20.00

"Tonno" del Chianti marinato agli aromi di macchia con gelatina di peperone
Chianti "Tuna" marinated with the herbs from the bush and pepper jam

Allergeni / *Allergens* 8.14.

€ 16,00

Pollastra in umido con pomodoro al modo contadino
Pullet in tomato sauce as in the countryside

Allergeni / *Allergens* 8.14.

€ 16,00

Insalata di bollito della Valdichiana: lesso rifatto con sottaceti,
pomodoro fresco e fagiolini
Boiled meat salad with pickles, fresh tomato and green beans

Allergeni / *Allergens* 7.8.14.12.

€ 15,00

Olio extra vergine di oliva della Fattoria del Colle:
La zona intorno a Trequanda e la sua produzione di olio d'oliva sono tra le più conosciute e apprezzate. È un piccolo territorio con molta terra gessosa, la sua altitudine supera i 400 metri, ha un clima ventilato ed è distante dal mare quindi la mosca oleica non ci raggiunge mai. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione dell'olivo, e l'olio qui prodotto è di altissima qualità; Poiché la pianta non si ammala, la produzione non viene trattata chimicamente e di conseguenza la produzione è naturalmente biologica. La Fattoria del Colle coltiva 6 ettari di uliveto ad un'altitudine di 404 m. s.l.m. Le varietà coltivate sono Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Olivastra. L'oliveto specializzato è coltivato con i sistemi a forma di cono (in conversione) e vaso. Le olive vengono raccolte a mano nei mesi di ottobre e novembre.
Multicultivar: Tradizionale - DOP Terre di Siena Correggiolo 65%, Moraiolo 30%, Pendolino, Leccino, Olivastra
Monocultivar: Moraiolo o Correggiolo

Extra virgin olive oil from Fattoria del Colle:
The area around Trequanda and its olive oil production are among the better known and appreciated. It is a small territory with a lot of chalky land, its altitude is over 400 metres, and it has a ventilated climate and is distant from the sea so the oleic fly never reaches us. This area is particularly apt for the cultivation of olives, and the oil produced here is of very high quality; as the plant does not get sick the produced does not get chemically treated and consequently the production is naturally biological. Fattoria del Colle cultivates 6 hectares of olive grove at an altitude of 404 m. above sea level. The varieties cultivated are Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino, Pendolino and Olivastra. The specialized olive grove is cultivated with the cone-shaped and vase systems. The olives are hand picked in October and November.
Multicultivar: *Tradizionale - DOP Terre di Siena* Correggiolo 65%, Moraiolo 30%, Pendolino, Leccino, Olivastra
Monocultivar: *Moraiolo or Correggiolo*

Contorni/*Side dishes*

Insalata mista con erbe spontanee del nostro orto e frutta di stagione essiccata
Mixed salad with spontaneous herbs from our vegetable garden and dried season fruit
€ 7,00

Patate arrosto
Roast potatoes
€ 7,00

Il Condito, la colazione dei contadini: verdure di stagione in insalata
Condito, farmers breakfast: season vegetables in a salad

Allergeni / *Allergens* 8.14.
€ 8,00

Dolci/*Desserts*

Degustazione di dolci tipici senesi fatti in casa
ricciarelli - brutti ma buoni - panforte - cantucci
Tasting of typical homemade Sienese biscuits
ricciarelli – brutti ma buoni - panforte - cantucci

Allergeni / *Allergens 1.2.3.13.14.*

€ 14,00

Cantucci con vinsanto Fattoria del Colle
Cantucci with Fattoria del Colle vinsanto

Allergeni / *Allergens 1.2.3.13.14*

€ 10,00

Pere cotte nel vino con pepe e cannella alla senese
accompagnate da crema pasticcera
Sienese style pears cooked in wine with pepper and cinnamon
accompanied by custard

Allergeni / *Allergens 1.2.3.14*

€ 9,00

Semifreddo alla ricotta con cialda al cioccolato fondente su specchio di caramello salato *Ricotta semifreddo, dark chocolate waffle on a mirror of salted caramel*

Allergeni / *Allergens* 1.2.3.13.14

€9,00

Crostata di fichi e noci con crema inglese
Fig and walnut tart with creme anglaise

Allergeni/ *Allergens* 1.2.3.

€9,00

Coperto € 2,50
Cover charge €2.50

I nostri fornitori - Our suppliers:

Macelleria Mencarelli Edi - Montalcino (SI)
Carni bovine, suine, pollame
Beef, pork, poultry

Macelleria Belli Torrita di Siena (SI)
Salumi / *Cold Cuts*

De' Magi - Castiglion Fiorentino (AR)
Pecorini / *Pecorino Cheese*

Az.Agr. Fior di Montalcino – Montalcino (SI)
Pecorino, Yogurt e ricotta di pecora.
Pecorino cheeses, sheep yogurt and ricotta

Pasquale Pochiero – Torrita di Siena (SI)
Frutta e verdura
Fruits and vegetables

Sapori di Toscana - Siena (SI)

Il Forno di Montisi - Montalcino (SI)
Pane / *Bread*

Caffè Batani – Siena
Caffè / *Caffe*

Verdure fresche….. il nostro orto
Fresh vegetables…..our vegetable garden

ALLERGENI - AVVISO IMPORTANTE SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
ALLERGENS - IMPORTANT NOTICE IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE: *Substances or products causing allergies or intolerances:*

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI // *Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.*
2 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA *Eggs and products thereof*
3 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) *Milk and products thereof (including lactose)*
4 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI *Crustaceans and products thereof.*
5 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI *Molluscs and products thereof*
6 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE *Fish and products thereof*
7 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA *Soybeans and products thereof*
8 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO *Celery and products thereof*
9 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE *Mustard and products thereof*
10 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO *Sesame seeds and products thereof*
11 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI *Lupines and products thereof*
12 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI *Peanuts and products thereof*
13 FRUTTA A GUSCIO *Nuts*
14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI *Sulphur dioxide and sulphites*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.
Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded

“Alcuni prodotti da noi preparati e successivamente somministrati, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04”

"Some products we prepare and administer undergo rapid temperature decrease to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan under Reg. EC 852/04"


MARTHA HOOGSTRAAT