

ANTIPASTI

CHEESE CAKE DI FEGATINI DI POLLO CON BISCOTTO
AL PARMIGIANO, CIPOLLA IN AGRODOLCE,
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO E MISTICANZA €14
ALLERGENI: LATTICINI - GLUTINE - SEDANO - ANIDRIDE SOLFOROSA - UOVA

IL NOSTRO TAGLIERE DI AFFETTATI €18
E FORMAGGI TOSCANI
ALLERGENI: LATTICINI

IL TAGLIERE DI FORMAGGI DELL'AZIENDA €16
AGRICOLA "LE CAPRINE" CON LE NOSTRE
COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURE
ALLERGENI: LATTICINI - FRUTTA SECCA / (VEGETARIANO)

LA NOSTRA CECINA CON SCALOGNI €13
SALTATI IN PADELLA,
MOUSSE DI CAPRINO E TOPINAMBUR CROCCANTE
ALLERGENI: LATTICINI - ANIDRIDE SOLFOROSA / (VEGETARIANO)

CARPACCIO DI CERVO CON MISTICANZA, €16
SCAGLIE DI GRANA PADANO E RAVANELLI
ALLERGENI: LATTICINI

STARTERS

CHICKEN LIVER CHEESE CAKE WITH
PARMESAN BISCUIT, SWEET AND SOUR ONION,
PARMESAN FONDUE AND MISTICANZA

€14

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY - CELERY - SULFUR DIOXIDE - EGGS

OUR CHARCUTERIE BOARD AND TUSCAN CHEESES

€18

ALLERGENS: DAIRY

THE CHEESE BOARD OF THE FARM "LE CAPRINE"
WITH OUR FRUIT AND VEGETABLE COMPOTES

€16

ALLERGENS: DAIRY - NUTS / (VEGETARIAN)

OUR CECINA WITH SAUTÉED SCALLIONS,
GOAT CHEESE MOUSSE,
AND CRISPY JERUSALEM ARTICHOKE

€13

ALLERGENS: DAIRY - SULFUR DIOXIDE / (VEGETARIAN)

VENISON CARPACCIO, MIXED SALAD,
GRANA PADANO CHEESE SHAVINGS AND RADISHES

€16

ALLERGENS: DAIRY

PRIMI

TAGLIOLINI AL BURRO AFFUMICATO E
TARTUFO NERO DI SAN MINIATO €16

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA / (VEGETARIANO)

GNOCCHI RIPIENI DI CARBONARA CON FONDUTA
DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE €16

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA

RISOTTO AL POMODORO CANDITO, BURRATA, POLVERE
DI CAPPERI E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO €17

ALLERGENI: LATTICINI - PESCE

TAGLIATELLE INTEGRALI CON RAGU DI
CINGHIALE, OLIVE TAGGIASCHE E NOCI TOSTATE €15

ALLERGENI: GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO - LATTICINI - UOVA - ANIDRIDE SOLFOROSA

FIRST COURSES

TAGLIOLINI PASTA WITH SMOKED BUTTER AND
BLACK TRUFFLE OF SAN MINIATO €16

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY - EGGS / (VEGETARIAN)

CARBONARA-FILLED GNOCCHI WITH PECORINO
CHEESE FONDUE AND CRISPY GUANCIALE €16

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY - EGGS

CANDIED TOMATO RISOTTO, BURRATA CHEESE,
CAPERS POWDER AND ANCHOVIES FROM
THE CANTABRIAN SEA €17

ALLERGENI: DAIRY - FISH

WHOLEMEAL TAGLIATELLE PASTA WITH WILD BOAR
RAGU, TAGGIASCHE OLIVES AND TOASTED WALNUTS €15

ALLERGENS: GLUTEN - NUTS - DAIRY - EGGS - SULFUR DIOXIDE

SECONDI

MELANZANA ALLA PARMIGIANA FRITTA E INFORNATA
CON SALSA DI POMODORINI DOLCI, MOZZARELLA,
PARMIGIANO E PESTO DI BASILICO €17

ALLERGENI: LATTICINI - FRUTTA SECCA / (VEGETARIANO)

PICCIONE LARDELLATO RIPIENO DI PATATE,
PRUGNE E SALSICCIA CON INSALATINA DI FINOCCHI,
ARANCIA E MISTICANZA €24

ALLERGENI: LATTICINI

GALLETTO AL MATTONE CON MISTICANZA
E VERDURE GRIGLIATE €19

FILETTO DI MANZO PORCHETTATO ALLA GRIGLIA
CON VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA,
CRUMBLE DI FUNGHI E DEMI-GLACE €26

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA

BISTECCA ALLA FIORENTINA €5,50/HG

CONTORNI

INSALATA MISTA €7

PATATE ARROSTO €7

PATATINE FRITTE €7

ERBA SALTATA €7

VERDURA ALLA GRIGLIA €7

MAIN COURSES

FRIED AND BAKED EGGPLANT PARMIGIANA STYLE €17
WITH SWEET CHERRY TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,
PARMESAN CHEESE AND BASIL PESTO

ALLERGENS: DAIRY - NUTS / (VEGETARIAN)

LARDED STUFFED PIGEON WITH POTATOES, PLUMS €24
AND SAUSAGE, SERVED WITH FENNEL,
ORANGE AND MIXED SALAD

ALLERGENS: DAIRY

BRICK-GRILLED ROOSTER WITH MISTICANZA €19
AND GRILLED VEGETABLES

GRILLED PORCHETTATO BEEF TENDERLOIN €26
WITH GRILLED SEASONAL VEGETABLES,
MUSHROOM CRUMBLE AND DEMI-GLACE

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY - EGGS

FLORENTINE STEAK €5,50/HG

SIDE DISHES

MIXED SALAD €7

ROAST POTATOES €7

FRIES €7

ERBA SALTATA €7

GRILLED VEGETABLES €7

DESSERT

I NOSTRI CANTUCCINI DI CIOCCOLATO, €9
MANDORLE E ZAFFERANO CON VIN SANTO

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVE - FRUTTA A GUSCIO - ANIDRIDE SOLFOROSA

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CRUMBLE €10
DI MAIS, CREMOSO ALLA NOCCIOLA,
MIELE DI PRODUZIONE PROPRIA "BOCCIOLETO"
E TARTUFO FRESCO

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

SEMIFREDDO AL VIN SANTO, PESCHE E MENTA €7

ALLERGENI: LATTICINI - UOVA - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPPA GELATO CON FRUTTI DI BOSCO €6
O CIOCCOLATO FUSO

ALLERGENI: LATTICINI - UOVA

IL TAGLIERE DI FORMAGGI DELL'AZIENDA €16
AGRICOLA "LE CAPRINE" CON LE NOSTRE
COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURE

ALLERGENI: LATTICINI - FRUTTA A GUSCIO - ANIDRIDE SOLFOROSA

NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENE O
TRACCE DI ESSE. IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE

DESSERT

OUR CHOCOLATE ALMOND AND SAFFRON
CANTUCCINI WITH VIN SANTO €9

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY - EGGS - NUTS - SULFUR DIOXIDE

DARK CHOCOLATE GANACHE, CRUMBLE CORN,
HAZELNUT MOUSSE, HOMEMADE HONEY "BOCCIOLETO"
AND FRESH TRUFFLE €10

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY - EGGS - NUTS

PARFAIT WITH VIN SANTO, PEACHES AND MINT €7

ALLERGENS: DAIRY - EGGS - SULFUR DIOXIDE

ICE CREAM CUP WITH BERRIES
OR MELTED CHOCOLATE €6

ALLERGENS: DAIRY - EGGS

THE CHEESE BOARD OF THE FARM "LE CAPRINE"
WITH OUR FRUIT AND VEGETABLE COMPOTES €16

ALLERGENS: DAIRY - NUTS - SULFUR DIOXIDE

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES OR TRACES
OF THEM. IN CASE OF ALLERGIES, NOTIFY THE STAFF

BOCCIOLETO
RESORT & SPA



MENU BAMBINO

ANTIPASTO

Prosciutto e Formaggio fresco

7

PRIMI

A scelta tra:

Pasta alla Pomarola della Nonna

Pasta al Ragù di Manzo

8

SECONDO

A scelta tra:

Hamburger di carne o Petto di Pollo

con:

Patate Arrosto o Patate Fritte

9

DOLCE DELLA CASA

5

Menù completo: 22 Euro



KIDS MENÙ

STARTER

Ham and Cheese

7

FIRST COURSE

Choose Between:

Pasta with Grandma Tomato Sauce

Pasta with Beef Ragù

8

MAIN COURSE

Choose Between:

Hamburger or Chicken Breast

with:

Roasted Potatoes or French Fries

9

HOMEMADE CAKE

5

Complete Menù : 22 Euro

SPUMANTE E CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS EXTRA DRY MILLESIMATO
PINOT BIANCO E CHARDONNAY
AZ.AGR. BACIO DELLA LUNA
VENETO



€18,00
€6,00

ASTI SPUMANTE DOLCE
MOSCATO
AZ.AGR. BANFI
PIEMONTE

€22,00

PROSECCO SUPERIORE JEJO
GLERA
AZ.AGR. MAZZEI
VENETO

€24,00

PROSECCO VILLA MARCELLO
GLERA
AZ.AGR. MAZZEI
VENETO

€24,00

MONTENISA CUVÉE ROYALE
CHARDONNAY, PINOT NERO/BIANCO
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

€50,00

MONTENISA BDB
CHARDONNAY, PINOT BIANCO ED ALTRI
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

€60,00

CA´DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE
CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO
AZ.AGR. CA´DEL BOSCO
LOMBARDIA

€60,00

PERRIER JOUET GRAND BRUT
CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIR
AZ.AGR. PERRIER JOUET
REIMS

€65,00

VINI BIANCHI

CAVALIER TRANQUILLO

TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA
AZ. AGR. LOSI
TOSCANA



€20,00



€6,00

LIBAIO

CHARDONNAY
AZ. AGR. RUFFINO
TOSCANA



€22,00



€7,00

FALANGHINA

FALANGHINA
AZ. AGR. SOLOPACA
CAMPANIA

€24,00

VIVIA

PVERMENTINO, VIOGNIER, ANSONICA
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

€25,00

VILLA ANTINORI

PINOT BIANCO/GRIGIO, MALVASIA, RIESLING, TREBBIANO
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

€25,00

LA SOLATIA

PINOT BIANCO
AZ. AGR. RUFFINO
TOSCANA

€27,00

RIBOLLA GIALLA

RIBOLLA GIALLA
AZ. AGR. SCHIOPETTO
FRIULI VENEZIA GIULIA

€35,00

PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO
AZ. AGR. SCHIOPETTO
FRIULI VENEZIA GIULIA

€35,00

VINI BIANCHI

VERMENTINO OTTAVIANO LAMBRUSCHI €35,00
VERMENTINO
AZ. AGR. COLLI DI LUNI
LIGURIA

VERNACCIA VIGNA DEL SOLE €39,00
VERNACCIA DI S.GIMIGNIANO
AZ.AGR.ANTINORI
TOSCANA

CONTE DELLA VIPERA €60,00
SAUVIGNON BLANC, SEMILLON
AZ.AGR.ANTINORI
UMBRIA

BARBIALLA €60,00
CHARDONNAY
AZ.AGR.CASTELLO DI BARBALLA
TOSCANA

VINI ROSÈ

IN ROSA €25,00
SANGIOVESE, CANAIOLO
AZ.AGR.PIETRASERENA
TOSCANA

CALAFURIA €28,00
NEGROAMARO
AZ.AGR. TORMARESCA
PUGLIA

SCALABRONE €30,00
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

"A" €60,00
ALEATICO
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

VINI ROSSI

CHIANTI BORGO DI CORTEFREDA		€22,00
SANGIOVESE, CANAIOLO, COLORINO		
AZ.AGR.TERRE DEL BRUNO		€7,00
TOSCANA		
CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA		€22,00
SANGIOVESE		
AZ.AGR.ANTINORI		
TOSCANA		
ITALO CHIANTI RISERVA		€26,00
SANGIOVESE, CANAIOLO		
AZ.AGR.TAMBURINI		€8,00
TOSCANA		
TOR CALVANO ROSSO DI MONTEPULCIANO		€28,00
SANGIOVESE		
AZ.AGR.FOLONARI		
TOSCANA		
VIGNA A PORRONA MORELLINO DI SCANSANO		€30,00
SANGIOVESE		
AZ.AGR.FOLNARI		
TOSCANA		
VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO		€30,00
SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH		
AZ. AGR. ANTINORI		
TOSCANA		
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO		€30,00
SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH		
AZ. AGR. ANTINORI		
TOSCANA		
ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO		€35,00
SANGIOVESE, CANAIOLO, SYRAH		
AZ.AGR.ISOLE E OLENA		
TOSCANA		
COL DI BACCHE MORELLINO DI SCANSANO		€36,00
SANGIOVESE		
AZ.AGR. COL DI BACCHE		
TOSCANA		
TERRE DI SIENA		€36,00
SANGIOVESE ED ALTRI AUTOCTONI		
AZ.AGR.MISCIANELLO		
TOSCANA		

POGGIO ALLE MURA ROSSO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.BANFI TOSCANA	€38,00
IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO RISERVA SANGIOVESE AZ.AGR. SAN FELICE TOSCANA	€38,00
IL MORACCIO SUPER TUSCAN SANGIOVESE, MERLOT AZ.AGR. TAMBURINI TOSCANA	€38,00
LA BRACCESCA NOBILE DI MONTEPULCIANO SANGIOVESE, MERLOT, PINOT NERO AZ.AGR.LE ANTINORI TOSCANA	€40,00
IL BRUCIATO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH AZ.AGR. ANTINORI TOSCANA	€45,00
LE MACCHIOLE BOLGHERI MERLOT, CABERNET FRANC, SAUVIGNON, SYRAH AZ.AGR.LE MACCHIOLE TOSCANA	€55,00
CASTELLO DI BARBIALLA SANGIOVESE, MERLOT, PETIT ARVINE AZ.AGR.CASTELLO DI BARBIALLA TOSCANA	€60,00
BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.BANFI TOSCANA	€65,00
CABREO SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT AZ.AGR.TENUTE DEL CABREO TOSCANA	€85,00
TIGNANELLO SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€140,00
SOLAIA IGT CABERNET SAUVIGNON, FRANC, SANGIOVESE AZ.AGR.LE MORTELLE TOSCANA	€400,00

ALTRI VINI D'ITALIA

PINOT NERO AZ.AGR.TIEFENBRUNNER TRENTINO ALTO ADIGE	€28,00
RIPASO DELLA VALPOLICELLA CORVINA. RONDINELLA, MOLINARA AZ.AGR. DAL CERO VENETO	€45,00
NEBBIOLO GINESTRINO 2020 NEBBIOLO AZ.AGR.CONTERNO FANTINO PIEMONTE	€60,00

BOTTIGLIE 375ML

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO AZ.AGR.PIETRASERENA TOSCANA	€12,00
LIBAIO CHARDONNAY AZ.AGR.RUFFINO TOSCANA	€12,00
IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO SANGIOVESE AZ.AGR.SAN FELICE TOSCANA	€18,00
ROSSO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.BANFI TOSCANA	€18,00
BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.BANFI TOSCANA	€35,00



BIRRA - BEER

Birra Peroni

Birra Nastro Azzurro

Birra Ichnusa

Birra Menabrea

5

COCKTAIL

7

ANALCOLICI - SOFT DRINK

Acqua

Water

1,50

Succhi di frutta

Juice

3

Bibite in lattina

Drink cans

3

CAFFETTERIA

Caffè

1,50

Cappuccino

2,50

Thè

2,50

Orzo

1,50

Deca

1,50



BIRRA ARTIGIANALE - CRAFT BEER

BIRRA MATH

LA 16
LA 10.000
LA 27
LA 70
LA 68
CHA NICK

6,00

BIRRA GJULIA

NORD BIONDA
SUD
EST
OVEST
HELLES JOY
NOSTRANA
IPA
GRECALE
RIBO'

7,00

Chiedete al nostro Staff la Carta delle Birre
Ask to our Staff for the Description of the Beers