

La Posteria

cibo evino

Antipasti / Starters

Bruschettone al pomodoro e basilico	€ 5.00
Tomato & Basil Bruschettone	
Bruschettone con scamorza e tartufo	€ 6.50
Scamorza & truffle bruschettone	
Panzanella croccante	€ 5.00
Crunchy panzanella	
Prosciutto e melone	€ 7.50
Ham & Melon	
Antipasto toscano	€ 10.00
<i>(prosciutto, capocollo, salame, pecorino e crostini)</i>	
Tuscan starters	
<i>(tuscan ham, capocollo, salami, pecorino cheese & tuscan crostini)</i>	
Salmone affumicato con crostini al burro	€ 8.00
Smoked Salmon with buttered crispy bread	
Tagliere di formaggi	€ 8.50
<i>(di diverse stagionature con miele e marmellate)</i>	
Cheese board	
<i>(3 different aging, with honey and jams)</i>	
Caprese di bufala	€ 9.00
<i>(pomodoro e mozzarella di bufala)</i>	
Buffalo Caprese	
<i>(tomatoes & buffalo mozzarella)</i>	

La Posteria

ciboevino

Antipasti / Starters

- Tortino ai carciofi con fonduta di pecorino e prezzemolo** € 8.00
Artichoke pie with pecorino cheese fondue and parsley
- Insalatona** € 10.00
(radicchio, insalata verde, pomodoro, carote, rucola, valeriana, tonno, mais, mozzarella)
Supersalad
(radicchio, lettuce, tomatoes, carrots, rocket, valerian, tunafish, mais, mozzarella)
- Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di Grana Padano** € 9.00
Bresaola Carpaccio with rocket & grana cheese petals
- Carpaccio di Chianina con spinacino e vellutata di pecorino** € 12.00
Chianina Carpaccio with spinacino & pecorino cheese pureed

La Posteria

ciboevino

Pimi piatti / First Courses

€ 8.50

Caserecce al ragù bianco

Caserecce pasta with ragù without tomato sauce

Pici cacio e pepe

Pici pasta with cheese & pepper

Crepes ricotta e melanzana su pomodoro e formaggio di Fossa

Ricotta & eggplants crepes layed on tomatoes & Fossa cheese

Ravioli maremmani burro e salvia

Butter & sage maremmani stuffed pasta

Secondi piatti / Main courses

Peposo di manzo con patate

€ 12.00

Beef with potatoes

Fagottini di pollo lardellati con salsina di vernaccia

€ 10.00

Chicken bite with lard & vernaccia juice

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini

€ 14.00

Beef tagliata with rocket, grana cheese petals & tomatoes

La Posteria

ciboevino

Contorni / Side dish

Verdure grigliate / Grilled vegetables	€ 3.50
Pomodoro e basilico / Basil & tomatoes	€ 3.50
Insalata verde / Salad	€ 3.50
Patate arrosto / Roast Potatoes	€ 4.00

Dessert

Tiramisù	€ 4.50
Cantucci e Ricciarelli con Vin Santo Tuscan dried pastry with Vin Santo	€ 5.00
Gelato Ice cream	€ 4.00
Tagliata di frutta fresca Fresh fruit	€ 5.00

La Posteria

ciboevino

Caffetteria

Acqua / Water (75 cl)	€ 2.00
Caffè / Coffee	€ 1.50
Limoncello	€ 3.00
Sambuca	€ 3.00
Amaro	€ 3.00
Whisky	€ 3.50
Grappa	€ 3.50

Vini bianchi / White wines

IGT Sauvignon Ambrogio Folonari	€ 16
IGT Montemercurio Caduceo	€ 20
DOCG Vernaccia di San Gimignano Cecchi	€ 14
DOC Canoso Soave Classico Fonte	€ 14
DOC Viognier Cacciagrande	€ 16
DOC Vermentino Colli di Luna	€ 18
IGP Tellus Rosè di Sirah Falesco	€ 16
DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Dogali	€ 15
Mionetto Cuveè Sergio Ice Edition	€ 18

La Posteria

ciboevino

Vini rossi / Red wines

IGT Rosso di Toscana Podere Scopetone	€ 18
IGT Borgo Villasaletta	€ 18
IGT Sangiovese Cabernet Sauvignon Folonar	€ 20
IGT Montemercurio Tedicciolo	€ 25
DOCG Chianti Classico Vistarenni	€ 18
DOCG Chianti Classico d'Aubert	€ 25
DOCG Chianti Classico Riserva Piegai	€ 28
DOCG Morellino di Scansano Il Giogo	€ 20
DOC Rosso di Montalcino Pietroso	€ 30
DOC Rosso di Montepulciano Montemercurio Petaso	€ 25
DOC Rosso di Montepulciano Fossolupaio Bindella	€ 28
DOCG Nobile di Montepulciano Il Macchione	€ 45
DOC Pinot Nero Tramin Blauburgunder	€ 24
DOC Lagrein Tramin	€ 30

Birra / Beer

Birra Artigianale:	€ 12
Birrificio L'Olmaia	