



I PALAZZI

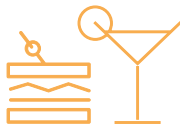
San Lorenzo a Linari

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL SIENA

La Posteria
cibo e vino

share your experience





BAR

Aperto dalle ore 12.00 alle 22.00

Open from 12:00 am to 10:00 pm

Caffetteria

Espresso Espresso coffee	€ 1.50
Decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 2.00
Orzo Barley hot drink	€ 2.00
Ginseng	€ 2.00
Caffè americano American coffee	€ 2.00
The caldo / tisane Tea / herbal teas	€ 2.50
Cioccolata calda Hot chocolate	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.50
Caffè shakerato Shaked coffee	€ 3.00

Bibite in bottiglia | Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3.50
Aranciata Orange soda	€ 3.50
Limonata Lemonade	€ 3.50
Acqua tonica Tonic water	€ 3.50
Chinotto Sour orange	€ 3.50
Succo di frutta Juices	€ 3.50
Acqua naturale / gassata Still water/ sparkling 0.50 l	€ 1.50
Acqua naturale / gassata Still water/ sparkling 1.5 l	€ 3.00
Campari soda	€ 4.00
Sanbitter Non-alcoholic bitter	€ 4.00
Crodino Non-alcoholic bitter	€ 4.00

Birre | Beers - 33 cl

Nastro Azzurro	€ 5.00
Ichnusa	€ 5.00
Becks	€ 5.00
Corona	€ 5.00
Birra artigianale Craft beer	€ 6.50

Brandy / Cognac

€ 8.00

Cardenal Mendoza
Carlos I
Courvoisier
Martel

Whisky

€ 10.00

Oban
Talisker
Jack Daniel's
Johnnie W Red
Glenfidech

Rum

€ 10,00

Rum Zacapa

Amari - Liquori nazionali | Spirits

€ 5,00

Montenegro

Amaro del Capo

Amaro Lucano

Limoncello

Sambuca

Amaretto Disaronno

Vin Santo

Grappa bianca

Martini Bianco / Rosso / Extra dry

Cocktail

€ 7,00

Bellini (*prosecco, succo di pesca | prosecco, peach juice*)

Gin tonic (*gin, tonica | gin, tonic water*)

Vodka tonic (*vodka, tonica | vodka, tonic water*)

Moscow mule (*vodka, ginger beer, succo di lime
vodka, ginger beer, lime juice*)

Aperol Spritz (*prosecco, Aperol, soda*)

Negroni (*Martini Rosso, bitter Campari, gin
Red Martini, Campari bitter, gin*)

Americano (*bitter Campari, Martini Rosso, soda
Red Martini, Campari bitter, soda*)

Cuba libre (*rum bianco, cola, lime | white rum, cola, lime*)

Long island iced tea

(*vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec
vodka, gin, white rum, tequila, triple sec*)

Cocktail analcolico (*base frutta*)

Non alcoholic fruit cocktail)

Limoncello spritz (*prosecco, soda, limoncello*)

Hugo (*prosecco, sciroppo di sambuco, lime, soda
prosecco, elderberry syrup, lime, soda*)

Vodka lemon (*vodka, Schweppes lemon*)

Vini al calice | Wines by the glass

€ 7,00

Prosecco Valdobbiadene

Rosato IGT

Vermentino Toscana IGT

Chianti IGT

Panini | Sandwiches Tramezzini | Finger sandwiches

€ 6.00

Prosciutto crudo | Raw ham

Prosciutto cotto | Baked ham

Capocollo

Salame | Salami

Tonno | Tuna

Fontina | Cheese

Pomodoro | Tomato

Piatti freddi | Cold dishes

€ 7.50

Insalata Sfiziosa: lattuga, pomodoro, mais, tonno, carote

Tasty salad: lettuce, tomato, sweet corn, tuna, carrots

* *possibili variazioni | possible variations*

Caprese: mozzarella e pomodoro

Mozzarella and tomato caprese

Carpaccio di bresaola

Bresaola carpaccio

Prosciutto e melone

Raw ham and melon

Piatti caldi | Hot dishes

€ 3.50

Pizza margherita

Allergeni | Allergens

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Some of these foods could be frozen, if not available fresh. Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking the staff on duty.



RESTAURANT

Disponibile dalle ore 19.00 alle 22.00

Available from 7:00 pm to 10:00 pm

Antipasti | Starters

Antipasto misto toscano Mixed Tuscan appetizer	€ 14
Tagliere di formaggi misti Cheese selection	€ 12
Panzanella croccante <i>crispy panzanella (typical Tuscan dish based on stale bread, coppery tomatoes, red onion and basil)</i>	€ 8
Caprese (<i>pomodoro, mozzarella emulsione al basilico</i>) Caprese (<i>tomato, mozzarella with a basil emulsion</i>)	€ 8
Tortino di patate con cuore fondente ai carciofi su fonduta di cacio e carote Potato pie with artichoke heart on a fondue of cheese and carrots	€ 9

Primi piatti | First Courses

Tagliolini al pomodoro e stracciatella Tagliolini with tomato and stracciatella	€ 10
Paccheri al ragù di coniglio Paccheri with rabbit sauce	€ 12
Pici cacio e pepe e granella di nocciole IGP Pici with cheese and pepper and IGP chopped hazelnuts	€ 10
Pappardelle al ragù di cinghiale Pappardelle with wild boar sauce	€ 10
Gnocchetti al tartufo Little gnocchi with truffle	€ 10

Secondi piatti | Main courses

Bistecca di pollo su purea di patate e rapa rossa Chicken thigh on mashed potatoes and beetroot	€ 15
Tagliata di manzo rucola e grana Sliced beef with rocket and Grana cheese	€ 17
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura al pepe rosa Pork fillet cooked at low temperature with pink pepper	€ 15
Pepe del chianti (vitello) Typical Tuscan dish based on veal meat, pepper and wine	€ 14
Controfiletto al dragoncello Sirloin with tarragon	€ 17

Contorni | Side dish

Patate arrosto Roast potatoes	€ 5
Insalata di stagione Seasonal salad	€ 12
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 10
Sformato di fave e menta Bean and mint flan	€ 10
Spinaci con arancia e pinoli Spinach with orange and pine nuts	€ 10

Dessert

Tagliata di frutta fresca Sliced fresh fruit	€ 5
Tiramisù	€ 5
Crema catalana Catalan cream	€ 5
Panna cotta	€ 5

*Coperto € 2 per pax
Cover charge € 2 per pax*

*Gentile ospite,
con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergie in modo da poter consigliare la sua scelta. Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati.*

*Dear Guest,
we suggest you to inform our staff about allergies or intolerances to give you the best advices. Some of these ingredients could be frozen, if not available fresh.*



WINE LIST

Vini Rossi | Red Wines

Chianti DOCG, Poggio Capponi	€ 18
Chianti Classico DOCG, Coiano	€ 20
Chianti Classico DOCG, Riserva Coiano	€ 35
Chianti Classico DOCG, Famiglia Falorni	€ 20
Chianti Classico DOCG, Nozzole	€ 23
Chianti Classico DOCG, Castello di Radda	€ 27
Chianti Classico Riserva DOCG, Castello di Radda	€ 45
Granbruno IGT, Castello di Radda Bio	€ 23
Mariottini Furfantini IGT, Foglia Tonda Bio	€ 30
MaremmaAlta IGT, Micante Sangiovese Bio Vegan	€ 18
Morellino di Scansano DOCG, Roggiano Cantina Vignaioli Bio	€ 20
Ciliegiolo Toscana Rosso IGT, Sumposiun Pratesi	€ 22
Toscana Rosso IGT, La Gerla Quando gli angeli giocano in vigna	€ 23
Rosso di Montalcino DOC, Villa I Cipressi Bio	€ 30
Brunello di Montalcino DOCG, Villa I Cipressi	€ 50
Rosso di Montepulciano DOC, Cavalierino	€ 23
Nobile di Montepulciano DOCG, Cavalierino	€ 35
Rosso di Montepulciano DOC, Godiolo	€ 30
Nobile di Montepulciano DOCG, Godiolo	€ 45
Bolgheri DOC, Il Bruciato	€ 60

Vini Bianchi | White Wines

Pinot Grigio DOC, Toblar	€ 18
Chardonnay IGT, Toblar	€ 18
Sauvignon IGT, Toblar	€ 18
Traminer Aromatico IGT, Toblar	€ 18
Pinot Bianco DOC, Cortaccia	€ 20
Vermentino Toscana Pratesi-Bartoli IGT, Sumposiun	€ 22
Vermentino Micante, MaremmaAlta Bio	€ 18
Vermentino IGT, San Felice	€ 18
Vermentino Bolgheri DOC, Tenuta Guado Al Tasso	€ 35
Bolgheri DOC Vermentino, Falena	€ 28
Vernaccia di San Gimignano DOCG, Poggio Alloro Bio	€ 18
Vernaccia di San Gimignano DOCG, Mormoraia Bio	€ 18
Chardonnay IGT Le Bruniche Tenute di Nozzole	€ 22
Pecorino Superiore DOC Cantine Ponno	€ 20

Vini Rosati | Rosé

Rosé Violana, Marchesi Gondi	€ 21
Rosato IGT, Gaudium Mormoraia	€ 22

Bollicine | Sparkling Wines

Spumante Extra Brut Vermentino, Oops MaremmaAlta	€ 18
Prosecco DOCG Valdobbiadene, Santa Margherita	€ 20
Franciacorta DOCG Brut Cuvée 7, Lo Sparviere	€ 45
Franciacorta Anniversario Blanc De Blanc Brut, Bersi Serlini	€ 50
Franciacorta Rosé, Bersi Serlini	€ 50