

MIÈ

LA CORTE DELL' ULIVO

NU`

ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NU'

ANTIPASTI



FUNGHI / MUSHROOMS



SOIA / SOY



FRUTTA A GUSCIO / NUTS



AGLIO / GARLIC



LATTICINI / DAIRY



UOVO / EGG



SEDANO / CELERY



GLUTINE / GLUTEN



TAGLIERE DEL CARDINALE

€ 18

AFFETTATI MISTI, PECORINO DI PIENZA, BRUSCHETTA
AL POMODORO, FOCACCIA CALDA - CROSTINI MISTI
MIXED GOLD CUTS, PECORINO DI PIENZA, TOMATO
BRUSCHETTA, HOT FOCACCIA - MIXED CROUTONS



TARTARE DI CHIANTINA BATTUTA AL COLTELLO

€ 15

CHIANTINA MEAT TARTARE FRESH HAND MADE

COCOTTINA DI FUNGHI PORCINI E FONDUTA DI PARMIGIANO

€ 12

SOUP PLATE FILLED OF PORCINI MUSHROOMS
AND PARMISAN CREAM



PECORINO FUSO NEL COCCIO CON PROSCIUTTO TOSCANO

€ 12

HAND MADE PICI PASTA WITH AGLIONE SAUCE



TORTINO VERDURE DI STAGIONE CON CREMA DI PECORINO

€ 10

SEASONAL VEGETABLE PIE WITH PECORINO CREAM



BRUSCHETTA POMODORO E OLIO NUOVO

€ 6

BRUSCHETTA TOMATO AND NEW OIL

FANTASIA DI CROSTINI ALL'ANTICA TOSCANA

€ 8

FUNGHI MISTI, POMODORO, SALSICCIA, FEGATINI,
BRUSCHETTA.



MIXED CROSTINI OF TYPICAL TUSCAN TRADITION

UOVA CON CREMA DI PARMIGIANO E SCAGLIE DI TARTUFO PREGIATO

€ 10

PROSCIUTTO, SALAME, FINOCCHIONA, FEGATINI, PANE



INSALATA CAPRESE

€ 9

POMODORI, MOZZARELLA E BASILICO



ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

PRIMI PIATTI



FUNGHI / MUSHROOMS



SOIA / SOY



FRUTTA A GUSCIO / NUTS



AGLIO / GARLIC



LATTICINI / DAIRY



UOVA / EGG



SEDANO / CELERY



GLUTINE / GLUTEN



RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

FILLED HAND MADE PASTA WITH CREAMY CHEESE,
TOMATOES AND BASIL



€ 15

TAGLIATELLE CON PESTO DI ZUCCHINE E CREMA DI PECORINO

TAGLIATELLE WITH MIXED ZUCCHINI AND
PECORINO CREAM CHEESE



€ 10

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR SAUCE



€ 14

PICI ALL'AGLIONE

HAND MADE PICI PASTA WITH AGLIONE SAUCE



€ 11

PICI ALLA CARBONARA

HAND MADE PICI PASTA CARBONARA



€ 13

PICI AL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO CON RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE

HAND MADE PICI PASTA WITH NOBILE WINE
DOUGH AND CINTA SENESE WHITE SAUCE



€ 14

PICI AL RAGÙ TOSCANO

HAND MADE PICI PASTA WITH TUSCANY RAGÙ
SAUCE



€ 14

LASAGNA TOSCANA

TUSCANY STYLE LASAGNA



€ 13

TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA A
MANO DALLO CHEF

ALL THE FRESH PASTA IS HANDMADE BY
THE CHEF

ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

SECONDI PIATTI



FUNGHI / MUSHROOMS



SOIA / SOY



FRUTTA A GUSCIO / NUTS



AGLIO / GARLIC



LATTICINI / DAIRY



UOVO / EGG



SEDANO / CELERY



GLUTINE / GLUTEN



BISTECCA ALLA "FIORENTINA" € 5 /all'etto

CERTIFICATO DI CHIANTINA

GRILLED TBONE STEAK CERTIFIED OF CHIANTINA BREED

TAGLIATA DI POLLO CON € 15

POMODORINI E RUCOLA

SLICED CHICKEN FILLETS WITH TOMATOES AND ARUGULA

BISTECCA DI COSTOLA € 20

CERTIFICATA DI CHIANTINA 500gr

GRILLED TBONE STEAK CERTIFIED OF CHIANTINA BREED

TAGLIATA DI CHIANTINA CON € 18

POMODORINI E GRANA

GRILLED TBONE STEAK CERTIFIED OF CHIANTINA BREED

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE € 15

MIX GRILLED

TAGLIATA DI CHIANTINA AL VINO € 16

NOBILE

GRILLED CHIANTINA BEEF WITH RED WINE NOBILE

TAGLIATA DI CHIANTINA € 15

ALLE ERBE AROMATICHE

HAND MADE PICI PASTA WITH NOBILE WINE DOUGH AND CINTA SENESE WHITE SOUCE

HAMBURGER DI CHIANTINA € 15

CON PATATE ARROSTO

HAMBURGER OF CHIANTINA BEEF AND ROASTED POTATOES

SALSICCIA ALLA BRACE € 9

GRILLED SAUSAGES



SECONDI TIPICI POLIZIANI

CONIGLIO ALLA POLIZIANA € 14

TUSCAN RABBIT STYLE



PANCIA DI MAIALINO COTTO A € 9

BASSA TEMPERATURA CON

ERBETTE E CREMA DI PATATE

SENESE PORKCOOKED AT LOW TEMPERATURE WITH AROMATIC HERBS



ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

CONTORNI

-  FUNGHI / MUSHROOMS
-  SOIA / SOY
-  FRUTTA A GUSCIO / NUTS
-  AGLIO / GARLIC
-  LATTICINI / DAIRY
-  UOVO / EGG
-  SEDANO / CELERY
-  GLUTINE / GLUTEN

VERDURE GRIGLIATE

FRESH GRILLED VEGETABLES

€ 6

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

STEWED BEANS WITH TOMATOES SOUCE, GARLIC AND FRESH SAGE

€ 5



PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 6

INSALATA MISTA

MIXED SALAD WITH LATTUCE AND FRESH TOMATOES

€ 6

INSALATA DEL CARDINALE

LATTUGA, POMODORI, RUCOLA E ACCIUGHE - MIXED SALAD WITH LATTUCE, TOMATOES, ARUGOLA AND ANCHOVIES

€ 13

INSALATA DEL VICOLO

INSALATA TONNO, UOVO, CIPOLLA, CAPPERI, POMODORO - MIXED SALAD WITH TUNA, EGG, ONIONS, CAPERS

€ 14

INSALATA DELLA FORTEZZA

INSALATA, RADICCHIO, MOZZARELLA, OLIVE, NOCI, MELA - MIXED SALAD WITH RADISH, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES, NUTS, APPLE,

€ 14



ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

PIZZERIA



MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO - TOMATO,
CHEESE - BASIL.

€ 9



QUATTRO FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA,
PECORINO, STRACCHINO - TOMATO, MOZZARELLA
CHEESE, GORGONZOLA, PECORINO.

€ 13



QUATTRO STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO,
CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE - TOMATO,
MOZZARELLA CHEESE, COOKED HAM,
ARTICHOKES, MUSHROOMS, OLIVES

€ 6



PROSCIUTTO E PORCINI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO
TOSCANO, FUNGHI PORCINI - TOMATO,
MOZZARELLA CHEESE, TUSCAN HAM, PORCINI
MUSHROOMS-

€ 6



FOCACCIA PATRIA

MOZZARELLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO -
MOZZARELLA CHEESE, ARUGOLA, HAM,

€ 13



ATOMICA

MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE,
PEPERONCINO - MOZZARELLA CHEESE, TOMATO,
SPICY SALAMI, CHILI PEPPER.

€ 14



LA RUSTICA

FIORDILATTE, MORTADELLA, BURRATA FRESCA,
CREMA DI PISTACCHI E PISTACCHI - FIORDILATTE
MOZZARELLA CHEESE, BURRATA CHEESE,
MORTADELLA, PISTACHIO

€ 14



-  FUNGHI / MUSHROOMS
-  SOIA / SOY
-  FRUTTA A GUSCIO / NUTS
-  AGLIO / GARLIC
-  LATTICINI / DAIRY
-  UOVO / EGG
-  SEDANO / CELERY
-  GLUTINE / GLUTEN

“IMPASTO CON LIEVITO MADRE
LIEVITAZIONE DUE GIORNI”

ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

DESSERT

TIRAMISÙ

€ 6



PANNA COTTA

€ 5



CANTUCCI CON VIN SANTO

€ 8



CROSTATA CON
MARMELLATA DI SUSINE

€ 5



TORTA DELLA CORTE

€ 5



TORTINO AL CIOCCOLATO
CALDO

€ 5



CRÈME CAMEL

€ 5



FUNGHI / MUSHROOMS



SOIA / SOY



FRUTTA A GUSCIO / NUTS



AGLIO / GARLIC



LATTICINI / DAIRY



UOVO / EGG



SEDANO / CELERY



GLUTINE / GLUTEN

"I DESSERT SONO ESCLUSIVAMENTE
DI NOSTRA PRODUZIONE"

ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

BEVANDE & CAFFETTERIA



VINO DELLA CASA €7
ROSSO / BIANCO DI MONTEPULCIANO 1/2 LITRI

**CALICE DI VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO** €6

**CALICE DI VINO ROSSO DI
MONTEPULCIANO** €4

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA €6

BIRRA ALLA SPINA MEDIA €6.50

SUCCO DI FRUTTA €3.50

COCA COLA €3.50

FANTA €3.50

SPRITE €3.50

THÈ FREDDO €3.50

CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE €2.80

ACQUA MINERALE €2.50

CAFFÈ ESPRESSO / ORZO / GINSENG €2.50



ME

LA CORTE DELL' ULIVO

NÙ

*APERITIVO &
GRAPPE*



PROSECCO D.O.C.G BOTTIGLIA €25

PROSECCO D.O.C.G CALICE €6

APEROL SPRITZ €7

CAMPARI SPRITZ €7

GRAPPA DI BRUNELLO DI
MONTALCINO €7

GRAPPA DI NOBILE DI
MONTEPULCIANO / BARRIQUE €6