



Benvenuti

La “Bottega Torciano” è stata pensata per occasioni speciali e spesso irripetibili. La celebrazione dell’incontro tra i vini della Tenuta Torciano e la cucina tradizionale “delle nonne”, sarà il supremo risultato che le nostre papille potranno gustare.

Tutti i giorni al nostro ristorante potrete gustare piatti semplici e genuini a base di prodotti tipici della cucina toscana, con prevalenza di prodotti di origine locale o di nostra produzione, come la verdura proveniente dalla nostra azienda agricola Tenuta Torciano.

Bottega Torciano è il luogo perfetto per passare un piacevole momento di relax con la tua famiglia, amici e colleghi.

+39 0577 988134

bottega@torciano.com

SP1 per San Gimignano, n° 24 - 53036 Poggibonsi (SI)



Esperienza Toscana

ANTIPASTO

Salumi misti toscani, Formaggi, Bruschette, Crostino toscano¹⁻⁷

Cold cuts, cheeses and mixed bruschetta

PRIMO

Ribollita / *Tuscan ribollita soup*¹⁻⁹

o

*Lasagna al ragù di nonna Graziella / *Lasagna with meat ragù nonna-style*¹⁻⁹⁻³

SECONDO

Tagliata** con contorno di verdure dell'orto / *Beef Tagliata** with vegetable side dish*

SECONDO

Biscotti cantuccini alle mandorle e vino da dessert / *Almond biscuits with dessert wine*¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

DESSERT

Menù EURO 55.00

con degustazione di 5 vini EURO 75 per persona

L'intero menù è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo

The entire menu is served for all guests at the same table

Informazioni sui 14 allergeni - Information on the 14 allergens:

1) Glutine / <i>gluten</i>	6) Soia / <i>soy</i>	11) Semi di sesamo / <i>sesame</i>
2) Crostacci / <i>crustaceans</i>	7) Latticini / <i>dairy products</i>	12) Anidride solforosa e solfiti / <i>sulphites</i>
3) Uova / <i>eggs</i>	8) Frutta a guscio / <i>tree nuts</i>	13) Lupini / <i>lupins</i>
4) Pesce / <i>fish</i>	9) Sedano / <i>celery</i>	14) Molluschi / <i>shellfish</i>
5) Arachidi / <i>peanuts</i>	10) Senape / <i>mustard</i>	

In caso di intolleranze o allergie,
avvertire lo staff al momento dell'ordinazione.

*In case of allergies,
please inform the staff when ordering.*

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere congelati o surgelati

**Some products, depending on seasonality, may be frozen or deep-frozen*



Menù Longevity

ANTIPASTO

Carpaccio di magatello con letto di valeriana e granella di lampone

Topside carpaccio with a bed of lamb's lettuce and raspberry crumble

PRIMO

Risotto con zucca gialla, petali di pecorino e pancetta croccante⁷

Risotto with yellow squash, pecorino cheese petals and crispy bacon

o

Pici con ragù bianco di cinta senese e zafferano con semi di zucca croccante¹⁻⁹⁻⁷⁻³

Pici with white Cinta Senese ragù and saffron with crunchy pumpkin seeds

SECONDO

*Costolette di agnello sul carbone con scarola saltata¹

Charcoal-grilled lamb chops with sauteed escarole

DESSERT

*Gran dessert dello chef / *Great chef's dessert*

Menù EURO 75.00

con degustazione di 5 vini EURO 95 per persona

L'intero menù è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo

The entire menu is served for all guests at the same table

Informazioni sui 14 allergeni - Information on the 14 allergens:

1) Glutine / <i>gluten</i>	6) Soia / <i>soy</i>	11) Semi di sesamo / <i>sesame</i>
2) Crostacci / <i>crustaceans</i>	7) Latticini / <i>dairy products</i>	12) Anidride solforosa e solfiti / <i>sulphites</i>
3) Uova / <i>eggs</i>	8) Frutta a guscio / <i>tree nuts</i>	13) Lupini / <i>lupins</i>
4) Pesce / <i>fish</i>	9) Sedano / <i>celery</i>	14) Molluschi / <i>shellfish</i>
5) Arachidi / <i>peanuts</i>	10) Senape / <i>mustard</i>	

In caso di intolleranze o allergie,
avvertire lo staff al momento dell'ordinazione.

*In case of allergies,
please inform the staff when ordering.*

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere congelati o surgelati

**Some products, depending on seasonality, may be frozen or deep-frozen*



Menù

ANTIPASTI / APPETIZERS

*ANTIPASTO DELLO CHEF (2 persone) ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² <i>Chef appetizers</i>	€ 24.00
TAGLIERE DI SALUMI MISTI E LE SUE ECCELLENZE ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² <i>Mixed cured meats plate and its excellence</i>	€ 13.00
CARPACCIO DI MAGATELLO CON LETTO DI VALERIANA E GRANELLA DI LAMPONE <i>Topside carpaccio with a bed of lamb's lettuce and raspberry crumble</i>	€ 15.00
TONNO DEL CHIANTI CON FAGIOLI CANNELLINI AL FIASCO <i>Marinated pork tenderloin served with cannellini beans</i>	€ 12.00
CARCIOFO RIPIENO DI VERDURE CON FONDUTA DI ERBORINATO ¹⁻⁷⁻³ <i>Artichoke stuffed with vegetables and blue cheese fondue</i>	€ 12.00

PRIMI / FIRST COURSE

RISOTTO CON ZUCCA GIALLA, PETALI DI PECORINO E PANCETTA CROCCANTE ⁷ <i>Risotto with yellow squash, pecorino cheese petals and crispy bacon</i>	€ 15.00
PICI CON RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE E ZAFFERANO CON SEMI DI ZUCCA CROCCANTE ¹⁻⁹⁻³⁻⁷ <i>Pici with white Cinta Senese ragù and saffron with crunchy pumpkin</i>	€ 14.00
*TAGLIATELLE CON "SUGO" DI CINGHIALE E OLIVE NERE DI LECCINO ¹⁻⁹⁻³ <i>Tagliatelle with wild boar sauce and black Leccino olives</i>	€ 14.00
MACCHERONCINI CON BROCCOLETTI ROMANI, ACCIUGHINE, STRACCIATELLA E BRICIOLE DI PANE ¹⁻³⁻⁷ <i>Maccheroncini with roman broccoli, anchovies, stracciatella and breadcrumbs</i>	€ 13.00
*LASAGNA AL RAGÙ DELLA NONNA GRAZIELLA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ <i>Lasagna with meat ragù nonna-style</i>	€ 12.00
RIBOLLITA TOSCANA DELLA NONNA GRAZIELLA ¹⁻⁹ <i>Tuscan vegetable soup nonna-style</i>	€ 10.00

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere congelati o surgelati
*Some products, depending on seasonality, may be frozen or deep-frozen



Menù

SECONDI / SECOND COURSE

FIorentina 1° SELEZIONE SUPERIOR "CARIMA" <i>L'autentica fiorentina con 90 giorni di frollatura / The authentic Florentine with 90 days maturation</i>	€ 7,5 (x1hg)
FIorentina DI SCOTTONA SELEZIONE "TORCIANO" <i>L'autentica fiorentina con 70 giorni di frollatura / The authentic Florentine with 70 days maturation</i>	€ 7,0 (x1hg)
FIorentina SELEZIONE NAZIONALE "BOTTEGA" <i>4 dita sulla brace, 4 minuti per lato o a vostra preferenza. Olio evo e blend di pepi cuvée / Coked 4 minutes per side or on your preference. Extra virgin olive oil and pepper cuvée</i>	€ 6,0 (x1hg)
COSTOLETTE DI AGNELLO SUL CARBONE CON SCAROLA SALTATA <i>Charcoal-grilled lamb chops with sauteed escarole</i>	€ 25.00
CONIGLIO RIPIENO IN PORCHETTA CON FLAN DI CAVOLFIORÉ ³⁻⁷ <i>Rabbit stuffed porchetta-style and cauliflower flan</i>	€ 23.00
TRIPPA ALLA FIORENTINA CON CIPOLLA DI CERTALDO SOTTO SALE <i>Florentine-style tripe with salted Certaldo onions.</i>	€ 14.00
OSSOBUCO IN UMIDO CON PATATE ALLO ZAFFERANO ¹⁻⁹ <i>Stewed ossobuco with saffron potatoes</i>	€ 19.50
TAGLIATA RUCOLA E GRANA ⁷ <i>Beef Tagliata with wild rocket and Grana Padano</i>	€ 22.00
OMELETTE RIPIENA, FONDUTA E ZUCCHINE ⁷⁻³ <i>Omelette filled with zucchini and cheese fondue</i>	€ 13.00

Informazioni sui 14 allergeni - Information on the 14 allergens:

1) Glutine / <i>gluten</i>	6) Soia / <i>soy</i>	11) Semi di sesamo / <i>sesame</i>
2) Crostacei / <i>crustaceans</i>	7) Latticini / <i>dairy products</i>	12) Anidride solforosa e solfiti / <i>sulphites</i>
3) Uova / <i>eggs</i>	8) Frutta a guscio / <i>tree nuts</i>	13) Lupini / <i>lupins</i>
4) Pesce / <i>fish</i>	9) Sedano / <i>celery</i>	14) Molluschi / <i>shellfish</i>
5) Arachidi / <i>peanuts</i>	10) Senape / <i>mustard</i>	

In caso di intolleranze o allergie,
avvertire lo staff al momento dell'ordinazione.

*In case of allergies,
please inform the staff when ordering.*

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere congelati o surgelati
*Some products, depending on seasonality, may be frozen or deep-frozen



Menù Territoriale

CONTORNI / SIDE DISHES

INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	€ 5.00
PATATE AL FORNO <i>Roasted potatoes</i>	€ 6.00
VERDURE AL FORNO <i>Roasted vegetables</i>	€ 6.00

DESSERT

*SEMIFREDDO AL VIN SANTO CON CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI CANTUCCI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Vin Santo semifreddo with dark chocolate and chopped cantucci biscuits</i>	€ 6.00
TORTINA SPIANATA DI MELE CON CREMA PASTICCERA CALDA E ZEST DI ARANCIA CANDITA ¹⁻³⁻⁷ <i>Apple flat cake with hot pastry cream and candied orange zest</i>	€ 6.00
BUDINO DE' MEDICI ³⁻⁷ <i>Medici pudding</i>	€ 6.00
TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷ <i>Tiramisù</i>	€ 6.00

Informazioni sui 14 allergeni - Information on the 14 allergens:

1) Glutine / <i>gluten</i>	6) Soia / <i>soy</i>	11) Semi di sesamo / <i>sesame</i>
2) Crostacci / <i>crustaceans</i>	7) Latticini / <i>dairy products</i>	12) Anidride solforosa e solfiti / <i>sulphites</i>
3) Uova / <i>eggs</i>	8) Frutta a guscio / <i>tree nuts</i>	13) Lupini / <i>lupins</i>
4) Pesce / <i>fish</i>	9) Sedano / <i>celery</i>	14) Molluschi / <i>shellfish</i>
5) Arachidi / <i>peanuts</i>	10) Senape / <i>mustard</i>	

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere congelati o surgelati
**Some products, depending on seasonality, may be frozen or deep-frozen*

In caso di intolleranze o allergie,
avvertire lo staff al momento dell'ordinazione.

*In case of allergies,
please inform the staff when ordering.*



Selezione dei Nostri Formaggi

FORMAGGI

TIPICI, LOCALI, 100% LATTE DI PECORA

L'AMBRA: semistagionato in fosse di Arenaria / Semi-mature cheese in sandstone pits

PETROSO: stagionato in grotta / Cheese aged in cave

GIOVIALE: mix perfetto tra latte e Chianti DOCG / Perfect mix between milk and Chianti wine

ECCELLENZE LOCALI A LATTE MISTO

REFOLO: formaggi con latte di capra, intenso ma non pungente / Cheese with goat milk

VESSILLO: stagionato 4 mesi / Cheese aged 4 months

IL PIACERE: con briciole di tartufo / Cheese with truffle flakes

L'IMPERO: fruttato e cremoso con composta di pere / Fruity, creamy cheese with pear compote

TESORO: arricchito con arance candite / Cheese with candied oranges

3 GUSTI A SCELTA CON 1 COMPOSTA / 3 flavors to choose with 1 compote € 10.00

5 GUSTI A SCELTA CON 2 COMPOSTE / 5 flavors to choose with 1 compote € 15.00

Informazioni sui 14 allergeni - Information on the 14 allergens:

1) Glutine / <i>gluten</i>	6) Soia / <i>soy</i>	11) Semi di sesamo / <i>sesame</i>
2) Crostacci / <i>crustaceans</i>	7) Latticini / <i>dairy products</i>	12) Anidride solforosa e solfiti / <i>sulphites</i>
3) Uova / <i>eggs</i>	8) Frutta a guscio / <i>tree nuts</i>	13) Lupini / <i>lupins</i>
4) Pesce / <i>fish</i>	9) Sedano / <i>celery</i>	14) Molluschi / <i>shellfish</i>
5) Arachidi / <i>peanuts</i>	10) Senape / <i>mustard</i>	

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere congelati o surgelati
**Some products, depending on seasonality, may be frozen or deep-frozen*

In caso di intolleranze o allergie,
avvertire lo staff al momento dell'ordinazione.

*In case of allergies,
please inform the staff when ordering.*

Carta dei Vini & Bevande

VINO ROSSO - RED WINE	ANNATA \ VINTAGE	BOTTIGLIA \ BOTTLE	CALICE \ GLASS
VINO ROSSO IGT TOSCANA D'ANNATA		€ 14,00	€ 5,00
CHIANTI D.O.C.G. CRETE ROSSE	2024	€ 15,00	€ 6,00
CHIANTI D.O.C.G. BAROLO	2024	€ 15,00	€ 6,00
CHIANTI D.O.C.G. GOLDVINE	2023	€ 15,00	€ 6,00
CHIANTI D.O.C.G. MONOGRAM TT	2023	€ 15,00	€ 6,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. VICARIO	2021	€ 39,00	€ 8,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. DOGE	2021	€ 39,00	€ 8,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GOLDVINE	2021	€ 39,00	€ 8,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. GODENZIO	2021	€ 82,00	€ 13,00
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.	2022	€ 54,00	€ 11,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	2019	€ 84,00	€ 13,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. GIOIELLO	2018	€ 121,00	€ 21,00
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. MONOGRAM TT	2023	€ 15,00	€ 6,00
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. GOLDVINE	2022	€ 15,00	€ 6,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.	2024	€ 44,00	€ 11,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. TERRESOLATIE	2021	€ 44,00	€ 11,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.	2022	€ 49,00	€ 11,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C. TERRESOLATIE	2021	€ 49,00	€ 11,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C. GOLDVINE	2021	€ 49,00	€ 11,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.	2019/2021	€ 65,00	€ 13,00
BOLGHERI ROSSO D.O.C.	2023	€ 98,00	€ 19,00
CABERNET SAUVIGNON "MMXX" IGT TOSCANA	2020	€ 62,00	€ 15,00
TUSCAN BLEND CAVALIERE I.G.T. GIOIELLO	2015	€ 89,00	€ 17,00
SANGIOVESE IN PUREZZA IGT MONOGRAM TT	2022	€ 26,00	€ 7,00
PETIT VERDOT IN PUREZZA IGT MONOGRAM TT	2020	€ 26,00	€ 7,00
MALBECH IN PUREZZA IGT GOLDVINE	2023	€ 26,00	€ 7,00
MALBECH IN PUREZZA IGT MONOGRAM TT	2023	€ 26,00	€ 7,00
IGT TOSCANA ROSSO BARTOLOMEO	2020	€ 46,00	€ 9,00
IGT TOSCANA ROSSO BALDASSARRE	2020	€ 35,00	€ 8,00
IGT TOSCANA ROSSO CAVALIERE	2020	€ 39,00	€ 8,00
IGT TOSCANA ROSSO TERRESTRE	2020	€ 105,00	€ 17,00
VINO BIANCO - WHITE WINE			
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. POGGIOACIELI	2024	€ 15,00	€ 6,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. CRETE NERE	2024	€ 15,00	€ 6,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. GOLDVINE	2022	€ 15,00	€ 6,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. MONOGRAM TT	2023	€ 15,00	€ 6,00
BOLGHERI BIANCO D.O.C. LUCIANA	2024	€ 33,00	€ 8,00
CHARDONNAY "DOLCE VITA"	2024	€ 31,00	€ 8,00
VERMENTINO IGT TOSCANA	2022	€ 33,00	€ 8,00
BARONA DI TORCIANO IGT TOSCANA BIANCO	2023	€ 17,00	€ 6,00
PINOT GRIGIO GOLDVINE	2024	€ 33,00	€ 8,00
VINO BIANCO D'ITALIA GOLDVINE		€ 14,00	€ 5,00
DESSERT - PROSECCO - SPARKLING			
PROSECCO EXTRA DRY / PROSECCO MILLESIMATO / SPUMANTE		€ 36,00	€ 8,00
ROSÉ		€ 36,00	€ 8,00
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO O PASSITO IGT		€ 47,00	€ 11,00
VIN BEATO VINO LIQUOROSO		€ 17,00	€ 6,00
GRAPPA			
GRAPPA DI VERNACCIA		€ 26,00	€ 6,00
AMARI			€ 6,00
COGNAC			€ 12,00
RHUM			€ 18,00
CAFFETTERIA & BAR			
CAFFÈ / CAFFÈ DECA			€ 1,50
CAPPUCCINO			€ 2,50
SPRITZ / COCKTAIL			€ 6,00

BOTTEGA TORCIANO

Ristorante

~ Menù del Giorno ~ Daily Special ~

Informazioni sui 14 allergeni - Information on the 14 allergens:

- | | | |
|--------------|--------------------|----------------------------------|
| 1) Glutine | 6) Soia | 11) Semi di sesamo |
| 2) Crostacei | 7) Latticini | 12) Anidride Solforosa e solfiti |
| 3) Uova | 8) Frutta a guscio | 13) Lupini |
| 4) Pesce | 9) Sedano | 14) Molluschi |
| 5) Arachidi | 10) Senape | |

In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento dell'ordinazione.

In case of allergies, please inform the staff when ordering.