



## *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 toscano<sup>1-7</sup>

*Cold cuts, cheeses and mixed bruschetta*

## PRIMO

Ribollita / Tuscan ribollita soup<sup>1-9</sup>

o

\*Lasagna al ragù di nonna Graziella / Lasagna with meat ragù nonna-style<sup>1-9-3</sup>

## 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<sup>1-3-7-8-12</sup>

## 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) 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 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 croccante <sup>7</sup>  
*Risotto with yellow squash, pecorino cheese petals and crispy bacon*

o

Pici con ragù bianco di cinta senese e zafferano con semi di zucca croccante <sup>1-9-7-3</sup>  
*Pici with white Cinta Senese ragù and saffron with crunchy pumpkin seeds*

## SECONDO

\*Costolette di agnello sul carbone con scarola saltata <sup>1</sup>  
*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) 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

---

## ANTIPASTI / APPETIZERS

---

<b>*ANTIPASTO DELLO CHEF (2 persone)</b> <sup>1-3-5-7-8-9-12</sup>	€ 24.00
<i>Chef appetizers</i>	
<b>TAGLIERE DI SALUMI MISTI E LE SUE ECCELLENZE</b> <sup>1-7-8-12</sup>	€ 13.00
<i>Mixed cured meats plate and its excellence</i>	
<b>CARPACCIO DI VITELLO CON ACCIUGHE OLIVE E POMODORINI CILIEGIA</b> <sup>4-12</sup>	€ 15.00
<i>Veal Carpaccio with Anchovies, Olives and Cherry Tomatoes</i>	
<b>VELI CROCCANTI DI ZUCCHINE CON LIMONE, TIMO E PECORINO TOSCANO</b> <sup>1-7</sup>	€ 12.00
<i>Crispy courgette veils marinated with lemon, thyme and Tuscan pecorino cheese</i>	
<b>BRUSCHETTE MISTE AI SAPORI ESTIVI</b> <sup>1-7-12</sup>	€ 12.00
<i>Mixed bruschetta with summer flavors</i>	

---

## PRIMI / FIRST COURSE

---

<b>RISOTTO CON ZUCCHINE, PETALI DI PECORINO E PANCETTA CROCCANTE</b> <sup>7-12</sup>	€ 15.00
<i>Risotto with courgettes, pecorino cheese petals and crispy bacon</i>	
<b>PICI CON SALSICCIA DI CINTA SENESE E TARTUFO ESTIVO</b> <sup>1-7-12</sup>	€ 14.00
<i>Pici with Cinta Senese sausage and summer truffle</i>	
<b>PAPPARDELLE AL SUGO DI ANATRA</b> <sup>1-3-9-12</sup>	€ 14.00
<i>Pappardelle with duck sauce</i>	
<b>GNOCCHI DI PATATE CON VERDURE CROCCANTI DELL'ORTO</b> <sup>1-7</sup>	€ 13.00
<i>Potato gnocchi with crunchy garden vegetables</i>	
<b>*LASAGNA AL RAGÙ DELLA NONNA GRAZIELLA</b> <sup>1-3-7-9</sup>	€ 12.00
<i>Lasagna with meat ragù nonna-style</i>	
<b>RIBOLLITA TOSCANA DELLA NONNA GRAZIELLA</b> <sup>1-9</sup>	€ 10.00
<i>Tuscan vegetable soup nonna-style</i>	

\*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

<b>FIorentina 1° SELEZIONE SUPERIOR "CARIMA"</b>	€ 7,5 (x1hg)
<i>L'autentica fiorentina con 90 giorni di frollatura / The authentic Florentine with 90 days maturation</i>	
<b>FIorentina DI SCOTTONA SELEZIONE "TORCIANO"</b>	€ 7,0 (x1hg)
<i>L'autentica fiorentina con 70 giorni di frollatura / The authentic Florentine with 70 days maturation</i>	
<b>FIorentina SELEZIONE NAZIONALE "BOTTEGA"</b>	€ 6,0 (x1hg)
<i>4 dita sulla brace, 4 minuti per lato o a vostra preferenza. Olio evo e blend di pepi cuvée / Cocoked 4 minutes per side or on your preference. Extra virgin olive oil and pepper cuvée</i>	
<b>COSTOLETTE DI AGNELLO SUL CARBONE CON ZUCCHINE ALLA MENTUCCIA</b>	€ 25.00
<i>Charcoal-grilled lamb chops with mint-scented courgettes</i>	
<b>GALLETTO AL MATTONE ALLE ERBETTE DI CAMPO</b>	€ 23.00
<i>Brick-roasted cockerel with wild herbs</i>	
<b>OSSOBUCCO IN UMIDO CON CECI AL ROSMARINO <sup>9-12</sup></b>	€ 19.50
<i>Stewed ossobuco with chickpeas and rosemary</i>	
<b>FILETTO DI MANZO ALLA VERNACCIA E PEPE VERDE <sup>7-12</sup></b>	€ 22.00
<i>Beef fillet with Vernaccia and green pepper</i>	
<b>TAGLIATA RUCOLA E GRANA <sup>7</sup></b>	€ 22.00
<i>Beef Tagliata with wild rocket and Grana Padano</i>	
<b>OMELETTE RIPIENA, FONDUTA E ZUCCHINE <sup>3-7</sup></b>	€ 13.00
<i>Omelette filled with zucchini and cheese fondue</i>	

### 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

---

## CONTORNI/ SIDE DISHES

---

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

---

## DESSERT

---

<b>PANNA COTTA ALLA MENTA CON FRAGOLE</b> <sup>7</sup> <i>Mint Panna Cotta with Strawberries</i>	€ 6.00
<b>FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA VANIGLIA</b> <sup>3-7</sup> <i>Fresh fruit with vanilla ice cream</i>	€ 6.00
<b>CROSTATA CON CONFETTURA DI ALBICOCHE E NOCI</b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Tart with apricot jam and walnuts</i>	€ 6.00
<b>TIRAMISÙ</b> <sup>1-3-7</sup> <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) 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



## 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) 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*

# 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. BARTOLO	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
<b>VINO BIANCO - WHITE WINE</b>			
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
<b>DESSERT - PROSECCO - SPARKLING</b>			
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
<b>GRAPPA</b>			
GRAPPA DI VERNACCIA		€ 26,00	€ 6,00
AMARI			€ 6,00
COGNAC			€ 12,00
RHUM			€ 18,00
<b>CAFFETTERIA &amp; BAR</b>			
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.*