



I PALAZZI

San Lorenzo a Linari

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL SIENA

La Posteria

cibo e vino



RESTAURANT

Disponibile dalle ore 19.00 alle 22.00

Available from 7:00 pm to 10:00 pm

share your experience



Antipasti | Starters

Tagliere Toscano <i>(prosciutto crudo toscano, salame toscano, finocchiona, capocollo, pecorino toscano, crostino nero)</i> Tuscan Charcuterie <i>(tuscan raw ham, tuscan salami, finocchiona, capocollo, tuscan pecorino cheese and black crouton)</i>	€ 16
Selezione di formaggi Selection of local cheese	€ 12
Crostoni misti <i>(Scamorza, crema di tartufo)</i> Mixed crostini <i>(Scamorza cheese, truffle cream)</i>	€ 12
Flan di fave su fonduta di pecorino Fava bean flan on pecorino fondue	€ 14
Millefoglie con crema di asparagi e ricotta Mille-feuille with asparagus cream and ricotta	€ 12

Primi piatti | First Courses

Gnocchi carciofi e guanciale Gnocchi (italian potatoe pasta) with artichoke and cheek lard	€ 14
Pici all'aglione Pici (thick spaghetti) with Tuscan Aglione garlic	€ 12
Pappardelle al ragù di cinghiale Pappardelle (type of pasta) with wild boar	€ 14
Ravioli maremmani burro e salvia Ravioli (italian pasta) with butter and sage	€ 14
Malfatti Malfatti (italian pasta)	€ 12

Coperto gratuito
Free cover charge

*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.*

Secondi piatti | Main courses

Peposo alla fornacina Typical stewed beef flavored with black pepper	€ 17
Ossobuco alla Senese Ossobuco (italian veal dish) with tomatoes sauce	€ 18
Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced beef with rocket and parmesan	€ 20
Pollo lardellato con riduzione di Vernaccia Larded chicken with Vernaccia wine reduction	€ 15
Filetto di maiale al Chianti Pork fillet with Chianti wine sauce	€ 15
Parmigiana di melanzane Eggplant parmigiana	€ 12

Contorni | Side dish

Zucchine alla scapece <i>(aglio, aceto e menta)</i> Zucchini alla scapece <i>(garlic, vinegared and mint leaves)</i>	€ 6
Spinaci saltati <i>(aglio, olio)</i> Sautéed spinach <i>(garlic, oil)</i>	€ 6
Patate al forno Baked potatoes	€ 6
Fagiolini saltati <i>(pomodori confit, cipolla caramellata)</i> Sautéed green beans <i>(confit tomatoes, caramelized onion)</i>	€ 6

Dessert

Santo misù <i>(vin santo e cantucci)</i>	€ 7
Tiramisù	€ 7
Pannacotta all'amarena Pannacotta with black cherry	€ 7
Mousse al cioccolato Chocolate mousse	€ 7
Cantucci e vin santo Cantucci biscuits and Vin Santo (dessert wine)	€ 7



WINE LIST

Vini Rossi | Red Wines



Chianti

Chianti classico DOCG, San Felice	€ 7	€ 18
Toscana IGT Granbruno, Castello di Radda	€ 7	€ 24
Chianti classico DOCG, Tenuta di Nozzole, 2019		€ 33
Chianti classico DOCG, Due Lame Lamole di Lamone		€ 35
Chianti classico riserva DOCG Il Grigio, San Felice		€ 36
Chianti classico riserva DOCG, Castello di Cacchiano		€ 39
Toscana IGT Pugnitello, San Felice		€ 60
Toscana IGT Vigorello, San Felice		€ 60
Chianti Classico Gran Selezione DOCG Poggio Rosso, San Felice		€ 65

San Gimignano

Toscana IGT Super Tuscan Millanni, Guicciardini Strozza		€ 48
---	--	------

Montalcino

Toscana IGT Poggio Apricale, Martoccia	€ 7	€ 18
Rosso di Montalcino DOC, Martoccia	€ 7	€ 26
Brunello di Montalcino DOCG, Martoccia		€ 48

Montepulciano

Rosso di Montepulciano DOC, Tenute del Cerro	€ 7	€ 20
Rosso di Montepulciano DOC, Le Bertille		€ 26
Nobile di Montepulciano DOCG, Le Bertille		€ 33
Nobile di Montepulciano DOCG Silneo, Tenute del Cerro		€ 36

Cortona

Cortona DOC Merlot, Poggio Stella	€ 7	€ 21
Cortona DOC Syrah, Poggio Stella	€ 7	€ 24

Maremma

Morellino di Scansano DOCG, Morisfarms	€ 7	€ 19
Morellino di Scansano Riserva DOCG, Morisfarms		€ 28
Toscana IGT Avvoltore, Morisfarms (375 ml)		€ 30
Maremma Toscana Riserva DOC Poderalta, Tenuta Sassoregale		€ 39

Bolgheri

Costa Toscana IGT Tageto, Donna Olimpia		€ 27
Bolgheri DOC, Donna Olimpia		€ 32
Bolgheri DOC Bell'Aja, San Felice		€ 33
Bolgheri DOC Ocra, Guicciardini Strozzi		€ 38
Bolgheri Superiore DOC Bell'Aja, San Felice		€ 60

Vini Bianchi | White Wines



Toscana

Toscana IGT Vermentino, San Felice	€ 7	€ 16
Toscana IGT Vermentino, Morisfarms	€ 7	€ 18
Costa Toscana IGT Vermentino Àurica, Tenute Folonari	€ 7	€ 20
Toscana IGT Vermentino, Donna Olimpia		€ 27
Vernaccia di San Gimignano DOCG, Fattoria Poggio Alloro	€ 7	€ 18
Vernaccia di San Gimignano DOCG Titolato, Guiggiardini Strozzi		€ 24
Costa Toscana IGT Viognier Àurica, Tenute Folonari		€ 22
Toscana IGT Sauvignon BST, Tenute Folonari		€ 24

Nord Italia

Veneto IGT Chardonnay, Torresella		€ 18
Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla, I Feudi di Romans		€ 24
Alto Adige DOC Pinot Grigio, Impronta del Fondatore Santa Margherita		€ 27
Alto Adige DOC Chardonnay, Kettmeir		€ 29
Alto Adige DOC Gewürztraminer, Kettmeir		€ 29
Alto Adige DOC, Luna dei Feldi		€ 35
Colli Trevigiani IGT Verdiso frizzante, Collalto		€ 20

Bollicine e Rosè | Rosè and Sparkling Wines

Prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene, Collalto		€ 20
Prosecco Superiore Millesimato DOCG Conegliano Valdobbiadene		€ 30
San Salvatore, Collalto		
Franciacorta DOCG Satèn Cuvée Monogram, Castel Faglia		€ 42
Franciacorta DOCG Cuvée Rosé Monogram, Castel Faglia		€ 38
Maremma Toscana DOC Rosato Rosamundi, Morisfarms	€ 7	€ 18
Costa Toscana IGT Rosato Àurica, Tenute Folinari		€ 22

Birre italiane e soft drinks | Italian Beers & soft drinks

€ 5

Acqua | Water

€ 3