




# Osteria del Santo

*Pranzo | Lunch*

ORARI | *HOURS*: 12:30 - 14:30





Coperto | *Cover charge* €3 pp

## ANTIPASTI | STARTERS



- Carpaccio di pesce spada all'arancia  
*Swordfish carpaccio with orange* €14  
4, 12
- Tartare di manzo con chips di verdure\*  €16  
*Beef tartare with vegetable chips*  
3, 10
- Tagliere di salumi e formaggi €22  
*Selection of cured meats and cheese*  
7, 12
- Polenta frita con fonduta di formaggio  €14  
*Fried polenta with cheese fondue*  
5, 7, 12
- Tortelli alla piastra ripieni di patate e formaggio\*  €12  
*Toasted potatoes and cheese tortelli*  
1, 7, 12



## PRIMI | FIRST COURSES

- Pappa al pomodoro  €12  
*Tuscan tomato and bread soup*  
1, 12
- Gnudi di ricotta e spinaci in salsa di pomodoro  €18  
*Ricotta and spinach gnudi, tomato sauce*  
1, 7, 12
- Tagliatelle di pasta all'uovo ai funghi porcini\*  €22  
*Handmade tagliatelle pasta with porcini mushrooms*  
1, 3, 7
- Passatelli di Pecorino Romano fatti in casa  
ai sapori di mare e crostacei\* €24  
*Housemade Pecorino Romano passatelli in seafood  
and shellfish broth*  
1, 2, 3, 4, 7, 12
- Stracci di pasta all'uovo, ragù di Chianina  €22  
e fonduta di Parmigiano Reggiano  
*Fresh pasta ribbons with Chianina beef ragù and Parmigiano  
Reggiano fondue*  
1, 3, 7, 12

## SECONDI | MAIN COURSES

- Ovo morbido, asparagi e Parmigiano Reggiano  €16  
*Slow-cooked egg, asparagus, Parmigiano Reggiano*  
3, 7
- Crocchette di patate cacio e pepe  €12  
*Potato croquettes cacio e pepe*  
1, 3, 7
- Tentacoli di Polpo €24  
*Seared octopus*  
12, 14
- Petto di pollo nostrale €16  
*Grilled local chicken breast*  
12
- Polpette fritte di vitello €20  
*Fried veal meatballs*  
1, 3, 7, 12



## INSALATE SALADS

- Misticanza con pecorino  
"De Magi", crostini, olive e  
verdure di stagione  
*Mixed green salad,  
"De Magi" pecorino, croutons,  
olives and seasonal vegetables*  
1, 7, 8, 12  
€16
- Insalata Caesar di pollo (lattuga  
romana, Parmigiano, crostini)  
*Chicken Caesar salad*  
1, 3, 7, 12  
€22



## CONTORNI SIDES


- Fagioli all'uccelletto  
*Cannellini beans "all'uccelletto"*  
12  
€8
- Verdura del giorno ripassata  
*Sautéed vegetables of the day*  
12  
€8
- Patate mantecate  
*Creamed potatoes*  
12  
€8
- Patate fritte\*\*  
*French fries*  
12  
€8





## DOLCI DESSERTS




Millefoglie con crema pasticcera e frutti rossi   
*Millefeuille with pastry cream and red berries*  
1, 3, 7, 12

€10

Bignè al tiramisù  
*Tiramisù cream puff*  
1, 3, 7, 12

€10

Gelato artigianale   
*Artisanal ice cream*  
3, 7, 12

€10

Tagliata di frutta fresca   
*Fresh fruit selection*

€12

## LEGENDA Legend



Specialità della casa  
*Signature Dish*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Vegano  
*Vegan*

Tasse e servizio inclusi. Elenchi dettagliati dei possibili allergeni sono disponibili nella scheda informativa separata sugli ingredienti che il cameriere può fornire su richiesta. Monastero di Cortona Hotel & Spa supporta i fornitori di cibo e gli agricoltori locali per celebrare l'abbondanza di prodotti agricoli e marini provenienti da tutta la Toscana e puntare i riflettori sugli ingredienti sostenibili di qualità a chilometro zero. | *Tax and service included. Detailed lists of possible allergens can be found in the separate ingredient information sheet which your waiter can provide on request. Monastero di Cortona Hotel & Spa supports local food suppliers and farmers to celebrate the bounty of farm and sea produce from all over Tuscany and shine a spotlight on sustainable zero-mile quality ingredients.*

# PRODOTTI ALIMENTARI CHE POTREBBERO CREARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE

## 1. CEREALI

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

## 2. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei e prodotti a base di crostacei come pasta di gamberetti o insalate.

## 3. UOVA

Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o cibo spazzolato o satinato con uovo.

## 4. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce come salse di pesce, aromi, condimenti per insalata, dadi da brodo e salsa Worcestershire.

## 5. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi come biscotti, torte, curry, dolci, salse, così come in olio di arachide e farina di arachidi.

## 6. SOIA

Soia e prodotti a base di soia come farina di fave, fagioli edamame, pasta di miso, proteine di soia tessitura, farina di soia o tofu, dolci, gelati, prodotti a base di carne, salse e prodotti vegetariani.

## 7. LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) come il burro, formaggi, panna, latte in polvere e yogurt, cibi spazzolato con latte e in zuppe e salse in polvere.

## 8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

## 9. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.

## 10. MOSTARDA

Mostarda e prodotti a base di mostarda.

## 11. SEMI DI SESAMO

Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

## 12. ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

## 13. LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.

## 14. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

# FOOD PRODUCTS TO WHICH GUESTS MAY BE ALLERGIC OR INTOLERANT

## 1. CEREALS

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut often found in foods containing flour, such as some types of baking powder, batter, breadcrumbs, bread, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

## 2. CRUSTACEANS

Crustaceans (crabs, lobster, prawns and scampi) and products based on crustaceans such as shrimp paste or salads.

## 3. EGGS

Eggs and products based on eggs such as mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries, or food brushed or glazed with egg.

## 4. FISH

Fish and products based on fish such as fish sauces, pizzas, relishes, salad dressing, stock cubes and Worcestershire sauce.

## 5. PEANUTS

Peanuts and products based on peanuts such as biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, as well as in groundnut oil and peanut flour.

## 6. SOYA

Soya and products based on soya such as bean curd, edamame beans, miso paste, texture soya protein, soya flour or tofu, desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

## 7. MILK

Milk and products based on milk such as butter, cheese, cream, milk powders and yoghurts, foods brushed or glazed with milk and in powdered soups and sauces.

## 8. NUTS

Nuts not to be mistaken with peanuts which are actually a legume and grow underground, this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders, stir-fried dishes, ice cream, marzipan (almond paste), nut oil and sauces.

## 9. CELERY

Celery and products based on celery such as celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac, celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

## 10. MUSTARD

Mustard and products based on mustard such as liquid mustard, mustard powder and mustards seeds; this ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressing, sauces and soups.

## 11. SESAME SEEDS

Sesame seeds and products based on sesame seeds.

## 12. SULPHUR DIOXIDE

This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots, and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beers. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.

## 13. LUPINS

Lupin and products based on lupins such as lupin flour and seeds that are used in some types of bread, pastries and even in pasta.

## 14. MOLLUSCS

Molluscs and products based on molluscs and includes mussels, land snails and whelks, oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

## **LA NOSTRA CUCINA**

Il Ristorante propone piatti della cucina della tradizione italiana regionale, rivisitata con tecniche innovative di preparazione.

La prenotazione è obbligatoria. Il Personale del Ricevimento è a vostra disposizione.

## **INTOLLERANZE E ALLERGIE**

Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

## **PRODOTTI ABBATTUTI**

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04.

## **SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI**

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo debba esser sottoposto a trattamento di abbattimento in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato

III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per ulteriori informazioni, il Maitre è a vostra disposizione.

## **OUR CUISINE**

The Restaurant offers a range of traditional and regional Italian dishes, which are prepared with innovating cooking techniques. Dinner reservation is required. Our Reception team is at Guests' disposal.

## **INTOLERANCES AND ALLERGIES**

Should you have any food allergies or intolerances, please inform the Maitre d'Hotel. It will be a pleasure to meet your needs.

## **BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS**

The produce with an asterisk has been converted from fresh to blast chilled in order to guarantee the maximum quality and health safety, as described in our HACCP plan in accordance with Reg. CE 852/04 and 853/04.

## **ADMINISTRATION OF RAW FISH AND SHELLFISH**

The Department of Health, communicated from 17/02/2011 onwards, declares that the fish destined to be consumed raw or almost raw should be submitted according to the reclamation treatment which is compliant to the prescriptions of the CE 853/2004 Regulation, attachment III, sections VIII, chapter 3, letter D, point 3. For any further information, our Maitre d'hotel will remain at your disposal.

