



Menu



LOCANDA DEI TINTORI

Anti pasti

STARTERS

Taglieri di salumi del territorio e formaggi della Valdorcia (Caseificio Piu) <i>Platter of Tuscan cold cuts and cheese (8 - 12)</i>	e 15,00
Prosciutto di Cinta Senese e fonduta di pecorino con tartufo <i>Cinta Senese ham and pecorino cheese fondue with truffle (7 - 12)</i>	e 18,00
Selezione di formaggi del Caseificio Piu - Valdorcia <i>Seasonal flan with pecorino chees (1 - 3 - 7 - 8)</i>	e 15,00
Antipasto toscano <i>Tuscan starter with hors d'ouvre and sliced meats (1 - 7 - 12)</i>	e 7,00
Crostone lardo, pecorino e composta di pere e zenzero <i>Toasted bread with lard, pecorino cheese, and pear and ginger compote (1 - 7 - 12)</i>	e 8,00
Crostini caldi ai profumi toscani <i>Hot hors d'ouvre with mozzarella cheese (1 - 7 - 12)</i>	e 5,00
Millefoglie di melanzane al pesto di pistacchio <i>Millefeuille of eggplant with pistachio pesto</i>	e 9,00
Fritto misto sfizioso * <i>Mixed fries * (1 - 2 - 3 - 4 - 7)</i>	e 7,00
Prosciutto e melone <i>Ham and melon (12)</i>	e 8,00
Caprese con mozzarella di Bufala <i>Caprese with Buffalo mozzarella (7)</i>	e 9,00

**prodotto congelato / frozen product*

Primi piatti

FIRST COURSES

La Piceria

I Pici sono un primo piatto tipico della tradizione del sud della Toscana, in particolare della Valdichiana e della Valdorcia, fatti rigorosamente a mano senza uova, con farina e acqua.

Typical Tuscan home made pasta, without eggs, with flour and water

Pici con tartufo nero Scorzone <i>Pici with black truffle (1)</i>	e 15,00
Pici con aglione della Valdichiana <i>Pici with tomato and "aglione della Valdichiana" - big typical garlic (1)</i>	e 11,00
Pici della Valdorcia <i>Pici with tomato and meat sauce</i>	e 12,00
Pici al sugo di cinghiale <i>Pici with tomato and wild boar sauce (1 - 12)</i>	e 12,00
Pici cacio e pepe <i>Pici with cheese and pepper (1 - 7)</i>	e 11,00
Pici alle briciole (aglio, olio, peperoncino, acciughe e briciole di pane tostato) <i>Pici with chili bread crumbs, anchovies and garlic (1 - 4)</i>	e 11,00
Pici al pesto di pistacchi e pomodorini freschi <i>Pici with pistachio pesto and cherry fresh tomatoes (1 - 7 - 8)</i>	e 13,00
Specialità dei Tintori Pici al Chianti con ragù bianco, olive e grana <i>Pici made with Chianti wine and meat sauce, olive, grana cheese (1 - 7 - 12)</i>	e 13,00

La pasta fresca

è fatta a mano dalla nostra Chef con farina, uova e patate selezionate

Our Chef makes fresh pasta with selected flours, eggs and potatoes

Gnocchi di patate al ragù classico <i>Potato pasta with ragù (1 - 3 - 12)</i>	e 12,00
Tagliatelle al sugo di cinghiale <i>Tagliatelle or picci with tomato and wild boar sauce (1 - 3 - 7 - 8)</i>	e 12,00
Ravioli del cardinale con patate e formaggio tartufati <i>Big ravioli with truffled potatoes and cheese (1 - 3 - 7)</i>	e 14,00
Lasagne porcini e tartufo <i>Porcini and truffle lasagne (1 - 3 - 7)</i>	e 12,00

Secondi piatti

SECOND COURSES

La Fiorentina <i>Fiorentine Steak</i>	e 4,90/hg
Tagliata di manzo, rucola e grana <i>Steak with rocket and "Grana Padano" cheese (7)</i>	e 14,00
Tagliata di manzo, lardo e sale Maldon <i>Steak with lard and Maldon salt</i>	e 14,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Fillet steak grilled</i>	e 19,00
Filetto di manzo al tartufo nero Scorzone <i>Fillet steak with black Scorzone truffle</i>	e 24,00
Tartare di Scottona piemontese e stracciatella di burrata con tartufo <i>Piemontese Scottona tartare and burrata with black truffle (7 - 8 - 12)</i>	e 14,00
Pepeo del Brunelleschi <i>Stew with pepper (13)</i>	e 13,00
Cinghiale alla maremmana al profumo di ginepro <i>Wild boar with spicy tomato sauce (12)</i>	e 14,00
Arrosto di maiale farcito all'etrusca <i>Pork with plums and raisins (12)</i>	e 13,00
Carne bianca alla griglia * <i>Grilled chicken</i>	e 10,00
Hamburger di Angus (200 gr.) con patate fritte e salse <i>Angus hamburger (200 gr.) with fries and sauces (1 - 12)</i>	e 14,00
Cotoletta di pollo con patatine * <i>Fried chicken with fries and sauces (1 - 3)</i>	e 10,00

**prodotto congelato / frozen product*

Contorni

VEGETABLES

Patate arrosto al rosmarino <i>Roast potatoes</i>	e 4,00
Verdure miste grigliate <i>Mixed seasonal grilled vegetables</i>	e 4,00
Insalata verde del contadino <i>Green salad</i>	e 4,00
Verdura cotta* <i>Boiled vegetables</i>	e 4,00
Patate fritte* <i>French fries</i>	e 4,00

**prodotto congelato / frozen product*

Insalatone

BIG SALAD

Insalata con tonno <i>insalata mista, tonno, fagioli, pomodori, cipolla e olive nere</i> <i>Mix salad, tuna, beans, onion, black olives (4 - 16 - 12)</i>	e 8,00
Insalata sfiziosa <i>insalatina mista, rucola, scaglie di grana, semi di zucca e di girasole</i> <i>Mix salad, rocket lettuce, Grana cheese, pumpkin and sunflower seeds (7 - 8)</i>	e 8,00
Insalata golosa <i>insalata mista, rucola, pecorino, mele, noci, miele</i> <i>Mix salad, rocket lettuce, pecorino cheese, apples, walnuts, honey (7 - 8)</i>	e 8,00

Bevande

BEVERAGE

Acqua naturale	e 2,00
Acqua gassata	e 2,00
Acqua Ferrarelle	e 2,50
Birra grande alla spina (<i>big</i>)	e 5,00
Birra media alla spina (<i>medium</i>)	e 4,00
Birra piccola alla spina (<i>small</i>)	e 3,00
Birra Moretti - bott. 66 ct.	e 4,00
Birra Ichnusa (non filtrata) - bott. 33 cl.	e 3,00
Birra Ichnusa - bott. 66 cl.	e 4,00
BIRRIFICIO ARTIGIANALE L'OLMAIA	
Birra BK Nera Stout (<i>bottle</i>)	e 6,00
Birra LA9 Ambrata Pale Ale (<i>bottle</i>)	e 6,00
Birra LA5 Chiara Golden Ale (<i>bottle</i>)	e 6,00
Birra DUCK rossa scura Strong Ale (<i>bottle</i>)	e 6,00
VINO AL CALICE (<i>glass</i>) Etichetta	
Toscana IGT	e 5,00
Rosso di Montepulciano DOC	e 4,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	e 6,00
Brunello di Montalcino DOCG	e 12,00
Vino della casa 0,5 lt - <i>0.5 liter jug of red wine</i>	e 6,00
Vino della casa 1/4 lt - <i>1/4 liter jug of red wine</i>	e 4,00
Vino della casa 1 lt - <i>1 liter jug of red wine</i>	e 12,00
Vino della casa bicchiere - <i>glass of red wine</i>	e 3,00
Vino della casa bottiglia 0,75 lt - <i>a bottle of red wine</i>	e 9,00
Coca-Cola media alla spina (<i>medium</i>)	e 4,00
Coca-Cola piccola alla spina (<i>small</i>)	e 3,00
Coca-Cola bottiglia 1,5 lt (<i>medium</i>)	e 4,50
Lattina	e 3,00
Succo di frutta - <i>fruit juice glass</i>	e 3,00



LOCANDA DEI TINTORI

La storia delle nostre Mura


L'immobile situato in fondo alla Piazza Domenico Bargagli è in una posizione di particolare pregio architettonico e storico. In passato era di proprietà della Nobile Famiglia sarteanese dei "Gabrielli", la quale si estinse verso la metà del Sec. XVII quando le sue proprietà passarono per successione alla Nobile Famiglia dei "Lottorenghi". Oggi la parte prospiciente Via Roma è in parte proprietà di privati e in parte sede del "Museo Civico Archeologico". Il fabbricato fu poi per molti anni di proprietà della Fam. Giannini dalla quale è passato agli attuali proprietari.


L'immobile vanta una suggestiva collocazione a contatto con l'antica cinta difensiva che si affacciava sul pittoresco fossato (oggi sotterraneo) che alimentava la vita economica produttiva della Comunità Sarteanese. I locali della "Locanda" nel Medio Evo erano attraversati dalla Via dei Tintori; qui fino agli inizi del '900 si svolgevano le principali attività economiche e produttive di Sarteano, infatti proprio dove oggi si trovano la "Sala delle Arcate", il "Guardaroba" e la "Cucina" un tempo si trovavano i laboratori per la conceria di pelli, maceri di canapa, filande e tintorie dei panni di lana. Dall'antico pozzo che si trova nel pergolato del giardino venivano prelevate le acque (attualmente provenienti dalle piscine) necessarie allo svolgimento di queste attività. Gli attuali proprietari hanno cercato di mantenere intatte le testimonianze architettoniche e storiche del fabbricato oggi trasformato in un prestigioso e suggestivo locale di ristoro.


Nei locali della vecchia Locanda dal Medio Evo fino agli inizi del 900, si portarono avanti tutte le maggiori attività produttive di Sarteano, infatti, proprio dove oggi si trovano la "Sala delle Arcate", il "Guardaroba" e la "Cucina", un tempo vi erano i laboratori per la conceria di pelli, maceri di canapa, filande e tintorie dei panni di lana. Dall'antico pozzo che si trova nel pergolato del giardino, venivano prelevate le acque necessarie allo svolgimento di queste attività.


Historical Facts

The building is situated at the end of Piazza Domenico Bargagli (which in the past was called Via dei Tintori). It is situated in a position of particular architectural and historical interest. Past owners include the noble families of Sarteano "Gabrielli" and "Lottorenghi", then it passed to the "Giannini" family and now to the present owners. The rear of the building overlooks Via dei Fiori. A part of the building is owned by private owners and in the opposite building there is the local Historical museum. The building is rich in ancient history. In the past it played a major role in the economic life of the village of Sarteano. From the middle ages up until the '900 where the dining room, the cloakroom and the kitchen are now there were activities such as the tanning of leather, spinning of cotton and dyeing of wool. The old well which still stands in the garden was used in conjunction with the above activities water was pumped from the swimming pool. The present owners while restoring the building have tried to keep intact "the old world effect". Today the building has been transformed into a prestigious restaurant...

 *Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.*

 *Dear customer, our staff will be happy to help you chose the best dish related to any specific food allergy nor intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customer and also meet your specific needs.*

 *Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.*

 *Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, no hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller del la meilleure façon.*

Allergenics' List

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e prodotti derivati (Crustaceans)
- 3 Uova e prodotti derivati (Eggs)
- 4 Pesce e prodotti derivati (Fish)
- 5 Arachidi e prodotti derivati (Peanuts)
- 6 Soia e prodotti derivati (Soy)
- 7 Latte e prodotti derivati (Milk)
- 8 Frutta a guscio, mandorle, noci, pistacchi
(fruit with shell: almonds, walnuts, pistachio)
- 9 Sedano e prodotti derivati (Celery)
- 10 Senape e prodotti derivati (Mustard)
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati (Sesame Seeds)
- 12 Anidride solforosa e solfiti (Sulphur dioxide)
- 13 Lupino e prodotti derivati (Lupins beans)
- 14 Molluschi e prodotti derivati (Shellfish)



LOCANDA DEI TINTORI

Piazza Bargagli, 26/A - SARTEANO (Si)
+39 0578 26 70 96 - info@locandadeitintori.com