

---

*Menu*



LOCANDA DEI TINTORI



# 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, made with flour and water

Pici con tartufo nero Scorzone € 17,00  
*Pici with black truffle (1)*

Pici con aglione della Valdichiana € 13,00  
*Pici with tomato and "aglione della Valdichiana" - big typical garlic (1)*

Pici della Valdorcia al ragù € 15,00  
*Pici with tomato and meat sauce*

Pici al sugo di cinghiale € 15,00  
*Pici with tomato and wild boar sauce (1 - 12)*

Pici cacio e pepe € 14,00  
*Pici with cheese and pepper (1 - 7)*

Pici alle briciole (aglio, olio, peperoncino, acciughe e briciole di pane tostato) € 14,00  
*Pici with chili bread crumbs, anchovies and garlic (1 - 4)*

Specialità dei Tintori/ The Tintori specialty:

**Pici al Chianti** con ragù bianco, olive e grana € 16,00  
*Pici made with Chianti wine and meat sauce, olive, grana cheese (1 - 7 - 12)*

## *La pasta fresca*

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

*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>	€ 14,00
Tagliatelle fatte a mano al ragù bianco <i>Tagliatelle with meat sauce (1 - 3)</i>	€ 16,00
Ravioli del cardinale con patate e formaggio tartufati <i>Big ravioli with truffled potatoes and cheese (1 - 3 - 7)</i>	€ 16,00

# Secondi piatti

## SECOND COURSES

La Fiorentina <i>Fiorentine Steak</i>	€ 6,00/hg
Tagliata di manzo con riduzione al Chianti <i>Steak with Chianti wine reduction</i>	€ 19,00
Tagliata di manzo al rosmarino <i>Steak with rosemary</i>	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Filet steak grilled</i>	€ 23,00
Filetto di manzo al tartufo nero Scorzone <i>Filet steak with black Scorzone truffle</i>	€ 27,00
Pepe del Brunelleschi <i>Stew with pepper (13)</i>	€ 16,00
Cinghiale alla maremmana al profumo di ginepro <i>Wild boar with spicy tomato sauce (12)</i>	€ 15,00
Fegatelli alla Toscana <i>Tuscan-style pork livers (1-12)</i>	€ 15,00
Arrosto di maiale farcito all'etrusca con prugne e uvetta <i>Pork with plums and raisins (12)</i>	€ 15,00
Hamburger di Angus (200 gr.) con patate fritte <i>Angus hamburger (200 gr.) with fries (1 - 12)</i>	€ 17,00







Calzone dei Tintori  
Mozzarella, porcini, crema tartufata, salsiccia  
Mozzarella cheese, porcini mushrooms, truffle cream and sausage (1 - 6 - 7 - 12) € 10,00

Calzone cotto e funghi  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomato, mozzarella cheese, bakedham, mushrooms (1 - 6 - 7 - 9 - 12) € 9,00

Calzone Contadino  
Pomodoro, Mozzarella, melanzane, pomodorini secchi e provola  
Tomato, Mozzarella cheese, aubergine, dried tomatoes and provola (1 - 6 - 7) € 10,00

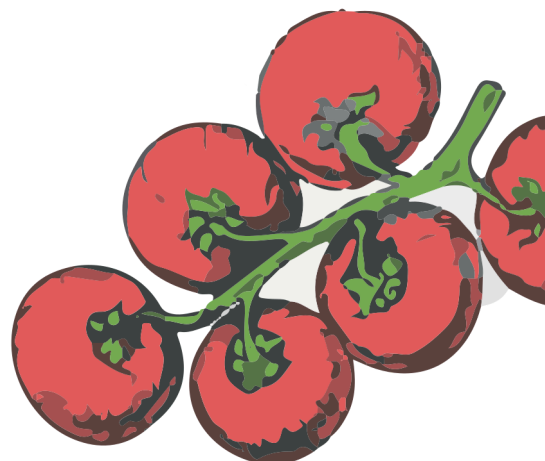
Pizza alla Nutella  
*Pizza with Nutella chocolate (1 - 6 - 5 - 7 - 8)* € 10,00

### **Maggiorazioni**

*Ingrediente aggiunto* € 1,50

*Bufala aggiunta* € 2,50

*Patate fritte o arrosto aggiunte* € 2,50



Bevande

BEVERAGE

Acqua naturale	€ 2,00
Acqua gassata	€ 2,00
Acqua Ferrarelle	€ 3,00


Birra grande alla spina ( <i>big</i> )	€ 6,00
Birra media alla spina ( <i>medium</i> )	€ 5,00
Birra piccola alla spina ( <i>small</i> )	€ 4,00
Birra Moretti - bott. 66 ct.	€ 5,00
Birra Ichnusa (non filtrata) - bott. 33 cl. Birra Ichnusa - bott. 66 cl.	€ 3,50
	€ 5,00


**BIRRIFICIO ARTIGIANALE L'OLMAIA**





Birra BK Nera Stout ( <i>bottle 33cl</i> )	€ 6,00
Birra LA9 Ambrata Pale Ale ( <i>bottle 33cl</i> )	€ 6,00
Birra LA5 Chiara Golden Ale ( <i>bottle 33cl</i> )	€ 6,00
Birra DUCK rossa scura Strong Ale ( <i>bottle 33cl</i> )	€ 6,00

VINO AL CALICE ( <i>glass</i> )	
Toscana IGT	€ 5,00
Rosso di Montepulciano DOC	€ 5,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	€ 6,50
Brunello di Montalcino DOCG	€ 12,00
Vino della casa 0,5 lt - 0.5 liter jug of red wine	€ 6,00
Vino della casa 1/4 lt - 1/4 liter jug of red wine	€ 4,00
Vino della casa 1 lt - 1 liter jug of red wine	€ 12,00
Vino della casa bicchiere - glass of red wine	€ 3,00
Vino della casa bottiglia 0,75 lt - a bottle of red wine	€ 9,00
Coca-Cola media alla spina ( <i>medium</i> )	€ 5,00
Coca-Cola piccola alla spina ( <i>small</i> )	€ 4,00
Coca-Cola bottiglia 1,5 lt ( <i>medium</i> )	€ 5,00
Lattina (sprite, coca, fanta, thè alla pesca, thè al limone)	€ 3,50
Succo di frutta - fruit juice glass	€ 3,50

 **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.**

## **Lista allergeni - Allergenic 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](mailto:info@locandadeitintori.com)



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.*

## **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....*

