



Trattoria Toscana

Sant'Ilario

CUCINA DI FILIERA CORTA

Siamo una realtà familiare: l'ospitalità della Tenuta Sant'Ilario nasce nel 2005 e dal 2015 la nostra cucina accoglie gli ospiti con gusto e convivialità. Crediamo nella Toscana di stagione e nella filiera corta: nel menù troverete ingredienti scelti da piccoli produttori locali.

Coltiviamo un orto biologico stagionale e portiamo in tavola ciò che la terra offre nel momento migliore. Usiamo il nostro olio e il nostro vino e scegliamo materie prime toscane di qualità per piatti curati e generosi. Prepariamo anche la pasta fresca in casa, per mantenere sapori e consistenze della tradizione.

Per noi cucinare significa far star bene in un'atmosfera familiare dove condividere il piacere del tempo insieme.

**I numeri accanto ad ogni piatto si riferiscono agli allergeni contenuti nelle pietanze; la lista degli allergeni è esposta in sala e all'interno del libro delle ricette; chiedere al personale di sala per la consultazione; alcuni prodotti potrebbero essere stati congelati*



ANTIPASTI

1. Tartare di chianina battuta al coltello con erbette toscane concassé di verdure in carpione maionese al sesamo, crumble di pane e frutta secca e spugna al basilico *1-7-8
€18.00
2. Bruschetta di pane di nostra produzione, con pomodori datterini, tartar di zucchine e gelato al parmigiano *1-7
€16.00
3. Bavarese alla mozzarella di bufala maremmana su crema di pomodori e polvere di olive *7-8
€16.00
4. Fiori di zucca ripieni di burrata e acciughe su crema di zafferano di San Gimignano *1-7-3
€17.00

PRIMI PIATTI

1. Pici di pasta fresca cacio e pepe, polvere di pancetta e briciole di pane al rosmarino *1-3-7-9-12
€16.00
2. Lasagna al ragù di cinghiale al profumo di rosmarino con besciamella allo zafferano, pinoli tostati, crema di carote *1-7-8
€18.00
3. Risotto crema di peperoni rossi erba cipollina e ragù di carne bianca battuta al coltello, sfumato alla vernaccia di San Gimignano *1-9-12
€18.00
4. Tagliatella di pasta fresca all'etrusca con pane croccante al peperoncino, datterini arrostiti al profumo di origano e scaglie di pecorino stagionato *1-3-9
€16.00



SECONDI PIATTI



1. Bistecca Fiorentina
€5,5/hg
 2. Tagliata alla griglia con cipolla caramellata olio EVO Sant'Ilario e pepe rosa *11
€21.00
 3. Costina di maiale toscano al profumo di rosmarino glassata al miele Millefiori e bacche di ginepro *8
€20.00
 4. Insalata del contadino con verdure marinate cotte a bassa temperatura carpaccio di zucchine, Caprino fresco, frutta fresca e pane croccante accompagnata con salsa Sant'Ilario *1-7
€16.00
 5. Faraona cotta a bassa temperatura con pistacchi e salsiccia toscana e il suo fondo di cottura *1-6-9
€19.00
- *tutti i nostri secondi sono accompagnati da contorni di stagione

CONTORNI

1. Insalata rucola pomodorini e grana *7
€6.00
2. Patate arrosto alle spezie toscane
€6.00
3. Verdure di stagione saltate con olio EVO e aglio
€6.00

Acqua € 3 - Coperto: € 2,5



DESSERT

1. Semifreddo nello stecco al cioccolato bianco
e frutti rossi su crumble di biscotto al cacao
amaro e caffè **1-7-8
€ 8.00
2. Tiramisù del Sant'Ilario con i nostri biscotti
*1-7
€ 7.00
3. Panna cotta bicolore al miele di acacia e
profumo di vaniglia, zafferano e croccante di riso
soffiato al cioccolato*1-7-8
€ 7.00
4. La nostra versione di pane e nutella con
gelato
alla vaniglia bianca*1-7-8
€ 8.00
5. Cantucci alle mandorle di nostra produzione
con Vin Santo *1-7-8
€ 6.00



AMARI E DISTILLATI



- Amaro 35 dell'Elba
Limoncino dell'Elba
Esilio amaro Brandy dell'Elba
Amaro Uno Buio Distilleria Toscana
Grappa morbida Sant'Ilario
Grappa di aleatico dell'Elba
Grappa Invecchiata Saggia Distilleria Toscana
€ 5.00
Moscadello di Montalcino "Florus" – az.agricola Banfi
€ 7.00
Liquore al caffè Distilleria Toscana
Nocino Piombo Distilleria Toscana
Gin London Dry Distilleria Toscana
€ 6.00
- Bevande
Le Spume Toscane
€ 5.00
Birre Artigianali birrificio San Gimignano
€ 7.00
Caffè
€ 2.00
Cappuccino e the
€ 4.00





Trattoria Toscana

Sant'Ilario

SHORT SUPPLY CHAIN CUISINE

We are a family-run business: Tenuta Sant'Ilario's hospitality began in 2005, and since 2015 our kitchen has been welcoming guests with flavor and conviviality. We believe in seasonal Tuscany and in the short supply chain: on our menu you will find ingredients carefully selected from small local producers.

We cultivate a seasonal organic vegetable garden and bring to the table what the land offers at its very best. We use our own olive oil and wine, and we choose high-quality Tuscan ingredients to create generous, carefully prepared dishes. We also make fresh pasta in-house, preserving the flavors and textures of tradition.

For us, cooking means making people feel good in a warm, family-style atmosphere where the pleasure of spending time together can be shared.

**The numbers next to each dish refer to the allergens contained in the food; the list of allergens is displayed in the dining room and inside the recipe book; please ask the dining room staff for consultation. Some products may have been previously frozen.*



STARTERS

1. Hand-cut Chianina beef tartare
with Tuscan herbs, pickled vegetable concassé, sesame mayonnaise,
bread and dried fruit crumble, and basil sponge. 1-7-8
€18.00
2. Bruschetta made with our own bread, served with datterini tomatoes,
courgette tartare and Parmesan ice cream 1-7
€16.00
3. Bavarian-style with Maremmana buffalo mozzarella on a tomato cream
base and olive powder 7-8
€16.00
4. Courgette flowers stuffed with burrata and anchovies on a San
Gimignano saffron cream. 1-7-3
€17.00

FIRST COURSES

1. Fresh handmade picci pasta with cacio e pepe, pancetta powder and
rosemary bread crumbs. 1-3-7-9-12
€16.00
2. Wild boar ragù lasagna
scented with rosemary, with saffron béchamel, toasted pine nuts and carrot
cream. 1-7-8
€18.00
3. Risotto with red pepper cream
chives and hand-chopped white meat ragù, deglazed with Vernaccia di San
Gimignano. 1-9-12
€18.00
4. Fresh tagliatelle "Etruscan style"
with crispy chilli bread, roasted datterini tomatoes scented with oregano and
aged pecorino cheese shavings. 1-3-9
€16.00



MAIN COURSES



1. Florentine steak
€5.50/hg
2. Grilled sliced beef
with caramelised onion, Sant'Ilario extra virgin olive oil and pink pepper. 11
€21.00
3. Tuscan pork ribs
scented with rosemary, glazed with Millefiori honey and juniper berries. 8
€20.00
4. Farmer's salad
with marinated seasonal vegetables cooked at low temperature, zucchini
carpaccio, fresh goat cheese, fresh fruit and crispy bread, served with
Sant'Ilario sauce. 1-7
€16.00
5. Guinea fowl cooked at low temperature
with pistachios, Tuscan sausage and its own cooking jus. 1-6-9
€19.00

**All our main courses are served with seasonal side dishes.*

SIDE DISHES

1. Rocket salad with cherry tomatoes and Grana cheese 7
€6.00
2. Roast potatoes with Tuscan spices
€6.00
3. Seasonal vegetables sautéed with extra virgin olive oil and garlic
€6.00

Water €3.00
Cover charge €2.50





DESSERT

1. White chocolate and red fruit semifreddo on
a stick
served on a bitter cocoa and coffee biscuit
crumble. 1-7-8
€8.00
2. Sant'Ilario tiramisù
made with our homemade biscuits. 1-7
€7.00
3. Two-colour panna cotta
with acacia honey, vanilla scent, saffron and
crispy puffed rice with chocolate. 1-7-8
€7.00
4. Our version of bread and Nutella
served with white vanilla ice cream. 1-7-8
€8.00
5. Homemade almond cantucci
served with Vin Santo. 1-7-8
€6.00



AMARI AND SPIRITS

- Amaro 35 dell'Elba
Limoncino dell'Elba
Esilio Amaro Brandy dell'Elba
Amaro Uno Buio – Distilleria Toscana
Soft Grappa Sant'Ilario
Aleatico Grappa from Elba
Aged Grappa “Saggia” – Distilleria Toscana
€5.00
Moscadello di Montalcino “Florus” – Banfi Winery
€7.00
Coffee liqueur – Distilleria Toscana
Nocino Piombo – Distilleria Toscana
London Dry Gin – Distilleria Toscana
€6.00
DRINKS
Tuscan soft drinks – Le Spume Toscane
€5.00
Craft beers from San Gimignano Brewery
€7.00
Coffee
€2.00
Cappuccino and tea
€4.00

