

San Domenico

BAR-RISTORANTE-PIZZERIA



MENÙ



Le nostre Specialità Our Specialties



Angolo di Paradiso,
Lasciatevi conquistare da uno degli
scenari più suggestivi di Siena,
mentre gustate le deliziose specialità
della Cucina Toscana e della Pizza con lievito naturale,
e rilassarsi nell'eleganza informale e delicata
dove si gode la vista sui Tetti della *Città Medievale*.
Scegli dalla Carta dei Vini quello che più si avvicina
ai tuoi gusti, Guardalo, annusalo, degustalo, parlane
in questa atmosfera unica al mondo,
che lascia traccia nella nostra memoria,
il Ristorante *San Domenico* e *La Pizzeria di Nonno Mede*
sono questo e molto di più.
Le nostre due proposte puntano alla valorizzazione
delle materie prime del territorio,
lavorate in maniera semplice e attenta.
Il sapore delle vostre Emozioni;

Buon Appetito

**La vita è troppo breve ...
*per Mangiare e Bere male***


San Domenico
BAR-RISTORANTE-PIZZERIA

Le Specialità della Tradizione Toscana

The dishes of Tuscany Tradition

ANTIPASTI

CROSTINI MISTI Toscani (*pomodoro, salsa verde, al rigatino, nero*) * 1
Toasted bread with cream of (tomato, green sauce, rigatino, black)

SFORMATINO di VERDURE con crema di PECORINO di PIENZA  *VEGETARIANO* * 1-3-7
Vegetable flan with pecorino cream cheese from Pienza

TONNO del CHIANTI con fagioli cannellini
Marinated pork with cannellini beans

ANTIPASTO all'ITALIANA * 1-7
Prosciutto, Capicollo, Mortadella, Bocconcini di Mozzarella, Crostino verde, Olive, Sottolio
Prosciutto, Capicollo, Mortadella, Bocconcini of Mozzarella, Crostino verde, Olives, Sottolio

Tagliere di Culatta Toscana, Burratina Pugliese e Donzelle (pasta frita) * 1-7
Tuscan Culatta Cutting Board (Heart of Prosciutto), Burratina Pugliese and fried leavened dough

CARPACCIO di MAIALINO TOSCANO rucola, pomodorini, grana e pinoli * 7
Sieneze pork carpaccio, rocket, cherry tomatoes, parmesan and pine nuts

CARPACCIO di BRESAOLA, ricotta toscana e miele * 7
Thinly sliced air-cured beef, tuscan ricotta and honey

CROSTONE con MOZZARELLA di BUFALA Campana D.o.p. e Funghi PORCINI  *VEGETARIANO* * 1-7
Crostone with buffalo's milk mozzarella D.o.p. from Campania and Porcini mushrooms


SALUMI MISTI della tradizione Senese
Traditional Sieneze mixed coldcuts

SELEZIONE di PECORINO di SIENA con marmellata e miele  *VEGETARIANO* * 7
Selection of Pecorino from SIENA with jam and honey

Selezione di SALUMI MISTI e PECORINO di SIENA * 7
Selection of Cured Meats and Pecorino from SIENA

PRIMI PIATTI - PASTA

RIBOLLITA alla SENESE con olio extravergine e cipolla fresca  * 1
Typical soup with bread, vegetables, black cabbage, beans, olive oil, raw onion

PICI RIPASSATI alla Senese (pomodoro, aglio e briciole di pane)  * 1-7
Pici (pasta, Handmade) sauted in the Sienese style stir-fried (tomato, garlic and bread crumbs)

PENNE AI CARCIOFI morelli, RIGATINO e scaglie di GRANA * 1-7
Penne (pasta) with artichokes morelli, rigatino and grain flakes

PICI Senesi CACIO e PEPE  * 1-7
Pici Senesi (pasta, Handmade) with cheese and black pepper

TAGLIATELLE al RAGÙ di CINGHIALE nostrano * 1
Handmade Tagliatelle (pasta) with local wild boar sauce

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE * 1
Spaghetti (pasta) with Bolognese sauce

GNOCCHI di patate, con SALSICCIA e FUNGHI * 1
Potato gnocchi, with sausage and mushrooms

LASAGNE al RAGÙ tradizionale Toscano * 1-7
Lasagne with traditional thick meatsauce

RISOTTO alla ZUCCA GIALLA, panna e GUANCIALE croccante * 7
Risotto with yellow pumpkin, cream and crispy Tuscan pork cheek

TAGLIATELLE al RAGÙ BIANCO di maialino lattone * 1-3
Handmade Tagliatelle (pasta) with white ragout of suckling pig

OVETTO AL TARTUFO ripieno (Ricotta e Tartufo) con burro, panna e parmigiano * 1-7
Ovetto di pasta al Tartufo, stuffed pasta (Ricotta e Tartufo) con burro cream and parmesan cheese

GIRASOLI DI RAVIOLI (Pere e Pecorino) FRITTI, con salsa di pecorino di Pienza * 1-7
Girasoli, stuffed pasta (Pere and Pecorino) fried, with pecorino di Pienza sauce

SECONDI PIATTI *

STRACCETTI di POLLO su letto di rucola, pomodorini e scaglie di Grana * 7
Chicken strips with rocket, tomatoes and parmesan flakes

PEPOSO DI MANZO con SPINACI al vapore
Pepero (Bocconcini of beef) with steamed spinach

FILETTO di MAIALINO scaloppato al Chianti, bacche di Ginepro con purè di patate * 7
Porkfillets scalloped in Chianti winesauce and Juniper berries with mashed potatoes

TAGLIATA di MANZO rucola e scaglie di Grana * 7
Grilled thinly-sliced beef sirloin with rocket and Grana flakes

GRIGLIATA a mista di CARNE *Minimo 2 persone* **a porzione**
Mixed grilled meats *Minimum 2 people* *per portion*

Bistecca FIORENTINA *Minimo 1.100 gr* *costo per 100 gr*
T-bone steak Fiorentina *(Minimum cut 1.100 grams)* *price per 100 gr*

STRACOTTO DI MANZO al Brunello di Montalcino e Purea di patate * 7
Beef stew with Brunello di Montalcino and mashed potatoes

BOCCONCINI di CINGHIALE in umido con fagioli bianchi al fiasco
Small pieces of wild boar stewed with white beans to the flask

COTOLETTA alla MILANESE con patate fritte * 1-3
Milanese cutlet (fried meat dipped in egg and breadcrumbs) french fries

AGNELLO alla SCOTTADITO al rosmarino con VERDURE alla griglia
Grilled lamb with rosemary scent with grilled vegetables

*** I nostri secondi sono serviti con il contorno**

** All our main courses are served with garnish*



Il Menù Speciale di Pesce The Special Fish Menu

ANTIPASTI

INSALATA di CALAMARI e CARCIOFI all'olio evo * 4
Salad of Calamari and artichokes in extra virgin olive oil

SALMONE FRESCO MARINATO, insalatina di finocchi al limone e pepe rosa * 4
Fresh marinated salmon with lemon fennel salad and pink pepper

PRIMI PIATTI - PASTA

GNOCCHI di patate, GAMBERI e PORCINI *1-4
Potato gnocchi, prawns and porcini mushrooms

PICI all'ASTICE *1-4
(min 2 persone) prezzo a porzione
Pici (pasta) with lobster (minimum 2 people) per portion

SECONDI PIATTI

FILETTO di PESCE SPADA alla griglia e fagioli bianchi * 4
Grilled swordfish fillet and white string beans

FILETTO d'ORATA all'ISOLANA (pomodorini, patate, olive, capperi) * 4
Sea Bream Filet with Isolana (cherry tomatoes, potatoes, olives, capers)

* **I nostri secondi sono serviti con il contorno**
* *All our main courses are served with garnish*

LE INSALATONE

INSALATA MEDICEA * 1-4-7

(Insalata verde, filetti di acciuga, pane tostato, olive, pecorino toscano)
Green salad, anchovy fillets, toasted bread, olives, Tuscan pecorino cheese

INSALATA NONNO MEDE * 7

(Insalata, rucola, pomodoro, mozzarella bufala, rigatino croccante, glassa di ceto balsamico)
Green salad, rocket, tomato, buffalo cherry, crispy rigatino, balsamic vinegar glaze

La CAPRESE * 7

(Pomodoro e Mozzarella di Bufala)
La Caprese (tomato and buffalo mozzarella)

CAESAR SALAD * 1-3-7

(Lattuga romana, crostini di pane, parmigiano, petto di pollo, salsa di limone, aglio)
Romaine lettuce, croutons, parmesan, chicken breast, lemon sauce, garlic

La NIZZARDA * 3-4

(Lattuga, pomodoro, fagiolini, tonno, olive nere e uovo sodo, cipolla)
Lettuce, tomato, green beans, tuna, black olives and boiled egg, onion

I Contorni

Insalata verde

Green salad

Insalata mista

Mixed salad

Spinaci all'agro

Spinach all'agro

Fagioli bianchi

White string beans

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Patate Fritte

French fries

Patate al forno

Oven-roasted potatoes

PIZZE Le TRADIZIONALI

MARINARA *Salsa di pomodoro, filetti di acciughe, aglio e origano*

Pizza with tomato sauce, anchovies, garlic and oregano

MARGHERITA *Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico*

Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh basil leaves

NAPOLI *Salsa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe e capperi*

Tomato sauce, mozzarella, anchovy fillets and capers

AL PROSCIUTTO *Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

ROMANA *Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi*

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers

SICILIANA *Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive*

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives

PROSCIUTTO e FUNGHI *Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

4 FORMAGGI *Salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza, gorgonzola, fontina*

Tomato sauce, mozzarella, scamorza, gorgonzola, fontina

CAPRICCIOSA *Salsa di pom, mozzarella, olive nere, carciofi, prosciutto, wurstel, champignons*

Tomato sauce, mozzarella, black olives, artichokes, ham, wurstel, white button mushrooms

DIAVOLA *Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante*

Tomato sauce, mozzarella, hot salami

4 STAGIONI *Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives

DELIZIOSA *Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, gorgonzola*

Tomato sauce, mozzarella, cured raw ham, gorgonzola

MAIALONA *Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, salame piccante, cipolla*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sausage, hot salami, onion

CARRETTIERA *Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla*

Tomato sauce, mozzarella, onion and tuna

VEGETARIANA *Mozzarella, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni*

Mozzarella, cherry tomatoes, courgettes, aubergines, bell peppers

GOLOSA *Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana e crudo*

Tomato sauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, grana cheese, cured raw ham

La BIFA *Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla*

Tomato sauce, mozzarella, sausage, onion

San DOMENICO *Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, speck*

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, italian kind of cured raw ham

I CALZONI

CALZONE FARCITO *Mozzarella, funghi, prosciutto cotto, wurstel, carciofi*

Mozzarella, mushrooms, cooked ham, frankfurters, artichokes

CALZONE dello CHEF *Mozzarella, prosciutto cotto, funghi*

Mozzarella, cooked ham, mushrooms

CALZONE San DOMENICO *Mozzarella, funghi, speck, scamorza*

Mozzarella, mushrooms, speck, scamorza

I CIACCINI – Pizza Bianca

RUSTICO *Mozzarella, salsiccia, rosmarino, cipolla, patate*
Mozzarella, sausage, rosemary, onion, potatoes

PESCATORE *Mozzarella, tonno, olive, cipolla, basilico*
Mozzarella, tuna, olives, onion, basil

PRIMAVERA *Mozzarella, pomodoro fresco, rucola e parmigiano*
Mozzarella, fresh tomatoes, rocket and parmesan

MEDITERRANEO *Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano, basilico*
Fresh tomato, buffalo's mozzarella, oregano, basil

CAMPOREGIO *Mozzarella, gorgonzola e pere*
Mozzarella, gorgonzola and pear

Ai FUNGHI PORCINI e PROSCIUTTO CRUDO
Mozzarella, porcini mushrooms, cured raw ham

PIZZE Le SPECIALITÀ

AI GORGONZOLA *Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola*
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola

La NOBILE *Salsa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, funghi porcini*
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, porcini mushrooms

II CAMPACCIO *Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, asparagi, grana*
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, asparagus, grana

SPECK e MASCARPONE *Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, mascarpone*
Tomato sauce, mozzarella, speck, mascarpone

II GOLOSO *Salsa di pomodoro, mozzarella, salame Toscano, origano*
Tomato sauce, mozzarella, tuscan salami, oregano

LA REGINA MARGHERITA *Salsa di pomodoro, bufala, pomodorino e basilico*
Tomato sauce, buffalo's milk mozzarella, cherrytomatoes and basil

BUFALA *Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala*
Tomato sauce, buffalo's milk mozzarella

La BISMARCK *Salsa di pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo*
Tomato sauce, mozzarella, asparagus, egg

La CAMPAGNOLA *Salsa di Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini, cipolla*
Tomato sauce, mozzarella, sausage, porcini mushrooms, onion

NONNO MEDE *Salsa di pomodoro, mozzarella, rigatino, salame toscano, peperoncino*
Tomato sauce, mozzarella, rigatino, tuscan salami, chili pepper

The BEBANO *Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, olive nere*
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, hot salami, black olives

La VIA di MEZZO *(metà Calzone, metà Pizza)*

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, salame piccante

Half Calzone, half Pizza *Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, hot salami*

Dello CHEF *Salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia*
Tomato sauce, mozzarella, scamorza, sausage

ZUCCHINE e TALEGGIO *Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, taleggio*
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, taleggio

*** Componi la tua Pizza**

Base Margherita e Supplemento di € 2,00 a prodotto (*Bufala, Prosciutto, Salsiccia, Spek, Funghi, Salame, Formaggi*)
Supplemento di € 1,50 Vegetali (*Pomodorini, Zucchine, Mozzarella, Carciofi, Rucola, Asparagi, Olive, Pere*)

DOLCI TENTAZIONI

BARCHETTA di ANANAS

Pineapple

MOUSSE al CIOCCOLATO * 7

Chocolate - Mousse

ZUPPA INGLESE alla "San Domenico" * 1-3-7

The English soup a "San Domenico"

TORTA di MELA con Gelato alla crema * 1-3-7

Apple pie with cream ice cream

TIRAMISÙ * 1-3-7

PANNA COTTA Scegli il gusto: (Cioccolato, caramello, fragola, frutti di bosco) * 7

Pannacotta Choose the taste: (Chocolate, caramel, strawberry, berries)

DOLCI SENESI tradizionali con il VIN SANTO * 1-3-7

Sieneese sweets (Cantucci, Ricciarelli, Panforte, Panpepato) with Vin Santo

CREMA CATALANA con zucchero caramellato * 1-3-7

Catalan cream with caramelized sugar

TORTINO con CUORE CALDO al cioccolato e GELATO al pistacchio (12 minuti) * 1-3-7

Warm chocolate cake with pistachio ice-cream (cooking 12 minutes)

CANTUCCI e VIN SANTO * 1-3-7

Cantucci and Vin Santo

VERO BACIO di Siena (Specialità di Siena) * 3-7

Chocolate shell, filled with cream, candied fruit and chocolate drops (Sieneese specialty)

PANFORTE e PANPEPATO (Specialità di Siena) * 1-3-7

Typical Sieneese sweets made with almonds, honey and black pepper

RICCIARELLI (Specialità di Siena) * 3

Typical Sieneese desserts with almond paste and icing sugar

Gent.mi Ospiti,

ci preoccupiamo della vostra salute e pertanto siete cortesemente invitati a

Segnalare Tempestivamente Eventuali ALLERGIE agli alimenti riportati sotto. Grazie.

ALLERGENI ALIMENTARI (DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109)

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena,

farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, (**Incluso destrosio, nonche' prodotti derivati purchè**) il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine (**a base di grano, nonche' prodotti derivati purchè**) il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati. - 3. Uova e prodotti derivati. - 4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati. - 6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e (**grasso di soia raffinato, nonche' prodotti derivati purchè**) il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati. - 10. Senape e prodotti derivati. - 11. Semi di sesamo e prodotti derivati. - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati. - 14. Molluschi e prodotti derivati

Dear Guests,

we are very concerned about Your health, thus You are kindly requested to point out in time any eventual allergies to the following food.

ALIMENTARY ALLERGENES (LEGISLATIVE DECREE 27 th JANUARY 1992, no. 109)

1. Cereals containing gluten (i.w. Wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or likewise their hybridated strains and deriving products, except for:

a) wheat based glucose syrups (**including dextrose as well as derived products, provided that**) the undergone process doesn't increase the level of allergicity valued by EFSA as per the basic product from which they derive;

b) maltodextrines (**wheat- based, as well as derived products, provided that**) the undergone process doesn't increase the level of allergicity valued by EFSA as per the basic product from which they derive; - c) barley-based glucose syrups;

d) cereals used for the manufacturing of distillates or of ethilic alcohol of agricultural origins for spirits and other alcoholic beverages.

2. Shellfish and derived products. - 3. Eggs and derived products. - 4. Seafood and derived products, except for:

a) isinglass used as a support for vitamins or carotenoids products; b) isinglass used as clarifiers in beer and in wine.

5. Peanuts and derived products. - 6. Soya and derived products, except for:

a) oil and (**refined soya fat, as well as derived products, provided that**) the undergone process doesn't increase the level of allergicity valued by EFSA as per the basic product from which they derive;

b) natural mixed tocopheroles (E306), D- Alpha natural tocopherol, D-Alpha natural acetate tocopherol, Soya-based D-Alpha natural succinate tocopherol;

c) plant oils derived from phitosteroles and ester phitosteroles from soybean sources;

d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;

7. Milk and derived products, lactose included, except for:

a) whey used for the manufacturing of distillates or of ethilic alcohol of agricultural origins for spirits and other alcoholic beverages;

b) Lactitol.

8. Shell fruit, i.e. Almonds (*Amygdalus communis* L.) hazelnuts (*Corylus avellana*), commun nuts (*Juglans regia*), cashew nuts (Western *Anacardium*), pecan nuts (*Carya Illinoensis* K. Koch) , Brazilian Nuts (*Bertholletia excelsa*), Pistachios (*Pistachia vera*), Queensland Nuts (*Macadamia Ternifolia*) and derived products, except for shell fruits used for the manufacturing of distillates or of ethilic alcohol of agricultural origins for spirits and other alcoholic beverages.

9. Celery and derived products. - 10. Mustard and derived products. - 11. Sesam seeds and derived products.

12. Sulphure dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l. expressed as SO₂.

13. Lupins and derived products. - 14. Molluscs and derived products.