

Insalate e Taglieri

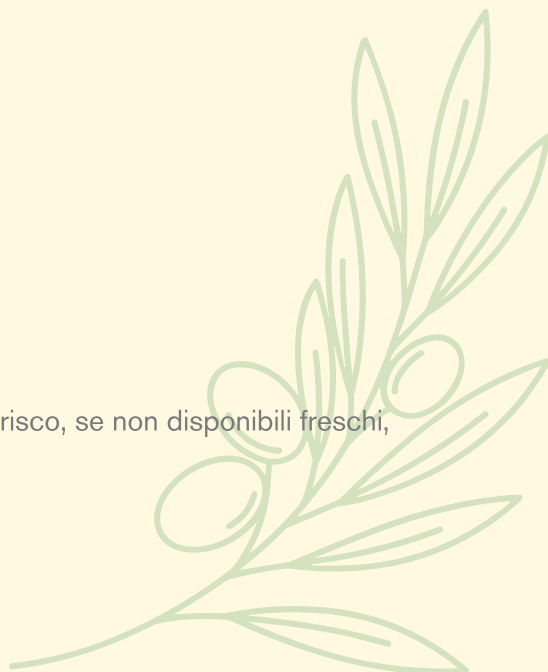
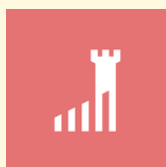
- INSALATINA VERDE D'AUTUNNO CON LONZINO AL VIN SANTO, PESCHE GRIGLIATE E ZUCCA MARINATA IN ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP AL LAMPONE
ALLERGENI: 12 €15
- INSALATA DI ARINGA AFFUMICATA, CECI E CIPOLLA ROSSA CON OLIO EVO
ALLERGENI: 4 €15
- ✓ TAGLIERE VEGETARIANO: FICHI CON CREMA DI RICOTTA, SALE, PEPE ED OLIO EVO, CROSTINO CON POMODORINO CONFIT, CROSTINO CON PATÈ DI PEPERONI, GIARDINIERA DI VERDURE DEL FRANTOIO, TARTELLETTE CON CREMA DI FORMAGGIO E RUCOLA, INVOLTINO DI MELANZANE GRIGLIATE.
ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 €20
- SELEZIONE DI SALUMI **MACELLERIA NORCINERIA FALASCHI**, GIARDINIERA DI VERDURE DEL FRANTOIO, INVOLTINO DI MELANZANE GRIGLIATE CON OLIO EXTRA VERGINE
ALLERGENI: 1, 7, 9, 12 €20
- ✓ SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI **AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA E BIODINAMICA IL CERRETO**, FRUTTA FRESCA, COMPOSTA DI STAGIONE E MIELE
ALLERGENI: 1, 7, 12 €20

Primi piatti

- ✓ GNOCCHI DI ZUCCA CON FONDUTA DI TALEGGIO E AMARETTI
ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12 €13
- TROTTOLE AL RAGÙ BIANCO DI MANZO, SUINO E SALSICCIA
ALLERGENI: 1, 9, 12 €13
- PAPPADELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CINGHIALE
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14 €13
- PACCHERI ALLA TRABACCOLARA (*)
(FILETTI DI TRIGLIA, SCORFANO, NASELLO, GALLINELLA)
ALLERGENI: 1, 2, 4, 12 €13
- ✓ ZUPPA ALLA FRANTOIANA CON CROSTINI E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ALLERGENI: 1, 9 €13

✓ Opzione vegetariana

* Si informa la gentile clientela che i prodotti segnati con asterisco, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati o congelati.



Secondi piatti con contorno

JULIENNE DI SEPIE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COTTE A BASSA TEMPERATURA CON CHIPS E PUREA DI ZUCCA AROMATIZZATA AL TIMO €18

ALLERGENI: 1, 12, 14

POLPO* CROCCANTE CON TORTINO DI PATATE E CICORIA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALSA DI AMARENE* €18

ALLERGENI: 1, 3, 7, 14

ROAST BEEF CON VERDURINE DI STAGIONE AL FORNO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA €18

ALLERGENI: 12

ROLLÈ DI CONIGLIO, GRANA E ROSMARINO, COTTO A BASSA TEMPERATURA CON INDIVIA AL FORNO, MIELE, OLIVE ED OLIO EVO €18

ALLERGENI: 1, 7, 12

BOCCONCINI DI MAIALE AL TIMO, VINO ROSSO E PRUGNE €18

ALLERGENI: 9, 12

✓ L'ORTO IN TAVOLA: PIATTO VEGETARIANO CON PUREA DI ZUCCA, CECI, CAPONATA, INVOLTINO DI MELANZANA E INDIVIA CON FONDUTA DI TALEGGIO. €18

ALLERGENI: 7

Dolci

CHEESECAKE CRUDO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE €7

ALLERGENI: 1, 7

CREMA DIPLOMATICA CON AMARETTI E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE €7

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 12

CREMOSO DI CASTAGNE CON CACAO AMARO E NOCI TOSTATE €7

ALLERGENI: 7, 8

PANNA COTTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON SALSA AL LAMPONE E OLIO EVO DEL FRANTOIO €7

ALLERGENI: 7

GELATO ARTIGIANALE **GELATERIA DE' COLTELLI** ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO €7

ALLERGENI: 3, 7

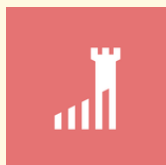
GELATO ARTIGIANALE **VEGANO GELATERIA IO E GELATO** AL PISTACCHIO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO €7

ALLERGENI: 8

ASSORTIE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE €7

BISCOTTINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE E SALE MALDON CON CAFFÈ O AMARO €7

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 10



Da bere

VINO DELLA CASA

0,25 LT

€ 4

0,50 LT

€ 6

BIRRA ALLA SPINA METABREW

MEDIA € 3,5 GRANDE € 5

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE

€ 3

BIRRA E BIBITE

€ 3,5

CHINOTTO, LEMON TONIC, POMPELMO ROSA CALIZZANO 40CL

€ 3,5

CAFFÈ

€ 2

CAFFÈ CORRETTO

€ 3

AMARO E LIQUORI

€ 3,5

OLIO, PANE E COPERTO

€ 3

Alcuni dei nostri compagni di viaggio

LA **MACELLERIA NORCINERIA FALASCHI** DI SAN MINIATO RAPPRESENTA UN'ECCCELLENZA FRA LE AZIENDE TOSCANE PER LA PRODUZIONE DI CARNI E SALUMI DA SUINI ALLEVATI ALLO STATO SEMI BRADO.

L'**AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO** SITUATA IN VAL DI CECINA È UN MODELLO DI AZIENDA BIOLOGICA E BIODINAMICA IN CUI IL TERRENO, LE COLTIVAZIONI, GLI ANIMALI E L'UOMO SONO IN RELAZIONE FRA LORO CON LA GIUSTA ARMONIA PER PRODURRE CIBI SANI E TUTELARE L'AMBIENTE.

LA **GELATERIA ARTIGIANALE DE'COLTELLI** DI PISA SI DISTINGUE PER LA RICERCA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME NATURALI, INGREDIENTI A KM ZERO E PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO. E' CONSIDERATA UNA DELLE MIGLIORI GELATERIE D'ITALIA.

ALLERGENI

1 - Cereali e derivati; 2 - Crostacei e derivati; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte; 8 - Frutta a guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Sesamo; 12 - Anidride solforosa e solfiti; 13 - Lupini; 14 - Molluschi

Scopri il Frantoio

LA NOSTRA STORIA,
COME VIENE PRODOTTO L'OLIO EVO,
LE RICETTE DEL FRANTOIO



**Frantoio del
Monte Pisano**



L'AUTUNNO

Il Ristoro del Frantoio

Il Ristoro del Frantoio nasce dalla volontà di portare in tavola prodotti locali, valorizzati con un olio genuino e dai profumi intensi, espressione autentica del territorio.

Cuciniamo e condiamo ogni pietanza con il nostro Olio Extra Vergine di Oliva che porta sapore, leggerezza e salute in ogni nostro piatto.



**Frantoio del
Monte Pisano**



Charcuterie boards and Salad

AUTUMN GREEN SALAD WITH VIN SANTO–CURED PORK LOIN (LONZINO), GRILLED PEACHES AND PUMPKIN MARINATED IN RASPBERRY MODENA PGI BALSAMIC VINEGAR € 15

ALLERGENS: 12

SMOKED HERRING SALAD, CHICKPEAS AND RED ONION WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL € 20

ALLERGENS: 4

✓ VEGETARIAN BOARD: FIGS WITH RICOTTA, SALT, PEPPER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CREAM, CROSTINO WITH CONFIT CHERRY TOMATO, CROSTINO WITH PEPPER PÂTÉ, THE MILL'S PICKLED VEGETABLES (GIARDINIERA), TARTLETS WITH CREAM CHEESE AND ROCKET, GRILLED EGGPLANT ROLL € 20

ALLERGENS: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13

SELECTION OF CURED MEATS **MACELLERIA NORCINERIA FALASCHI**, THE MILL'S PICKLED VEGETABLES (GIARDINIERA), GRILLED EGGPLANT ROLL WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL € 20

ALLERGENS: 1, 7, 9, 12

SELECTION OF COW'S MILK CHEESES FROM **ORGANIC AND BIODYNAMIC FARM IL CERRETO**, FRESH FRUIT, SEASONAL COMPOTE AND HONEY € 20

ALLERGENS: 1, 7, 12

First courses

✓ PUMPKIN GNOCCHI WITH TALEGGIO FONDUE AND AMARETTI € 13
ALLERGENS: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12

TROTTOLE PASTA WITH WHITE RAGÙ OF BEEF, PORK AND SAUSAGE € 13
ALLERGENS: 1, 9, 12

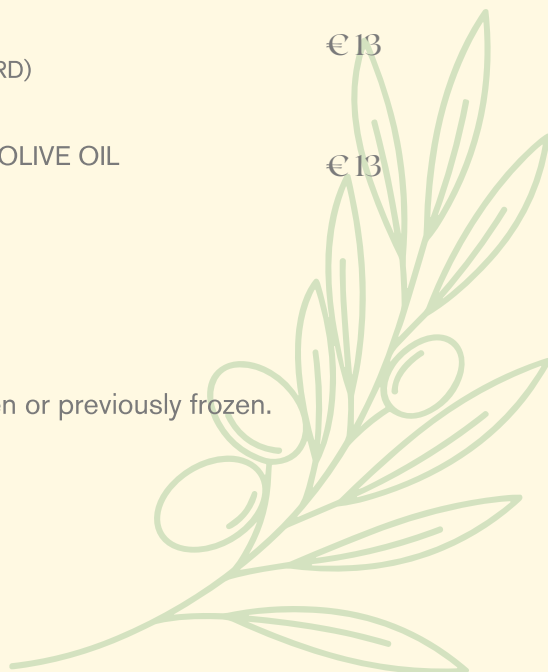
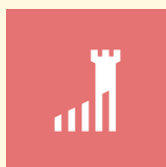
PAPPADELLE WITH WILD BOARD RAGU € 13
ALLERGENS: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

PACCHERI ALLA TRABACCOLARA — SEAFOOD RAGÙ € 13
(FILLETTS OF RED MULLET, SCORPIONFISH, HAKE, TUB GURNARD)
ALLERGENS: 1, 2, 4, 12

✓ FRANTOIANA SOUP WITH CROSTINI AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL € 13
ALLERGENS: 1, 9

✓ Vegetarian option

*Please be advised that some of these products may be frozen or previously frozen.



Main courses with side dish

JULIENNE OF CUTTLEFISH IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LOW-TEMPERATURE COOKED, WITH PUMPKIN CHIPS AND PURÉE AND THYME €18

ALLERGENS: 1, 2, 4, 14

CRISPY OCTOPUS* WITH POTATO CAKE AND CHICORY IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SOUR CHERRY SAUCE €18

ALLERGENS: 1, 3, 7, 14

ROAST BEEF WITH OVEN-BAKED BABY SEASONAL VEGETABLES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL €18

ALLERGENS: 12

RABBIT ROULADE WITH GRANA CHEESE AND ROSEMARY, LOW-TEMPERATURE COOKED, WITH OVEN-BAKED ENDIVE, HONEY, OLIVES AND EVO OIL €18

ALLERGENS: 1, 7, 12

PORK BITES WITH THYME, RED WINE, AND PRUNES €18

ALLERGENS: 9, 12

✓ FROM THE GARDEN: AUBERGINE ROULADE, CHICKPEAS, PUMPKIN PURÉE, CAPONATA, ENDIVE WITH TALEGGIO €18

ALLERGENS: 7

Desserts

RAW CHEESECAKE WITH LEMON-INFUSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL €7

ALLERGENS: 1, 7

DIPLOMAT CREAM WITH AMARETTI BISCUITS AND FRESH SEASONAL FRUIT €7

ALLERGENS: 1, 3, 7, 8, 12

CHESTNUT CRÉMEUX WITH DARK COCOA AND TOASTED WALNUTS €7

ALLERGENS: 7, 8

PANNA COTTA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, RASPBERRY SAUCE AND THE MILL'S EVOO €7

ALLERGENS: 7

DE' COLTELLI ARTISAN ICE CREAM WITH TUSCAN PGI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL €7

ALLERGENS: 3, 7

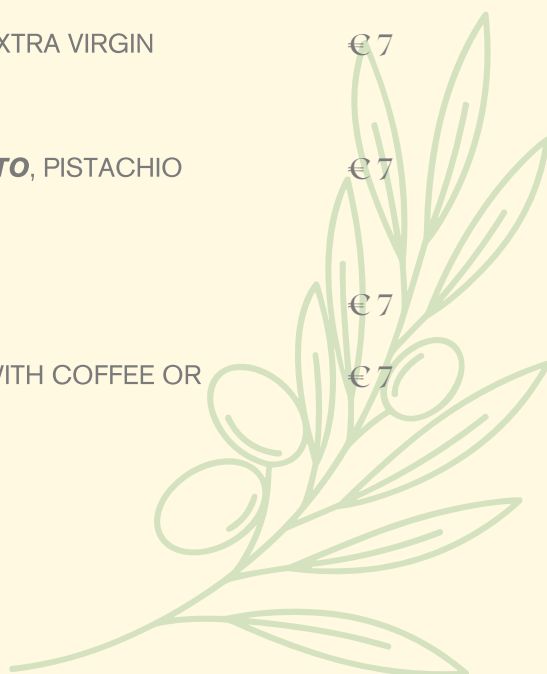
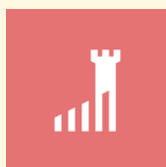
VEGAN ARTISAN GELATO FROM **GELATERIA IO E GELATO**, PISTACHIO AND ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL €7

ALLERGENS: 8

ASSORTMENT OF FRESH SEASONAL FRUIT €7

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND MALDON SALT BISCUITS WITH COFFEE OR DIGESTIF €7

ALLERGENS: 1, 3, 6, 7, 10



Drinks and wines

HOUSE WINE

0,25 LT	€ 4
0,50 LT	€ 6

DRAUGHT BEER (METABREW)	MEDIUM € 3,5	LARGE € 5
-------------------------	--------------	-----------

CHINOTTO, LEMON TONIC, POMPELMO ROSA CALIZZANO 40CL	€ 3,5
---	-------

STILL OR SPARKLING WATER	€ 3
BEER AND SOFT DRINKS	€ 3,5

ESPRESSO	€ 2
ESPRESSO WITH A SHOT OF SPIRITS	€ 3
DIGESTIFS AND LIQUEURS	€ 3,5

BREAD, OLIVE OIL AND COVER CHARGE	€ 3
-----------------------------------	-----

Some of our fellow travellers

MACELLERIA NORCINERIA FALASCHI FROM SAN MINIATO REPRESENTS AN EXCELLENCE AMONG TUSCAN PRODUCERS FOR THE PRODUCTION OF MEATS AND CURED MEATS FROM SEMI-FREE RANGE RAISED PIGS.

AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO, LOCATED IN THE VAL DI CECINA, IS A MODEL ORGANIC AND BIODYNAMIC FARM WHERE SOIL, CROPS, ANIMALS AND PEOPLE ARE INTERCONNECTED IN PERFECT HARMONY TO PRODUCE WHOLESOME FOOD AND PROTECT THE ENVIRONMENT.

GELATERIA ARTIGIANALE DE' COLTELLI FROM PISA STANDS OUT FOR ITS RESEARCH INTO THE FINEST NATURAL INGREDIENTS, ZERO-KILOMETRE LOCAL PRODUCE AND FAIR TRADE PRODUCTS. IT IS CONSIDERED ONE OF THE BEST ICE CREAM SHOPS IN ITALY.

ALLERGENS

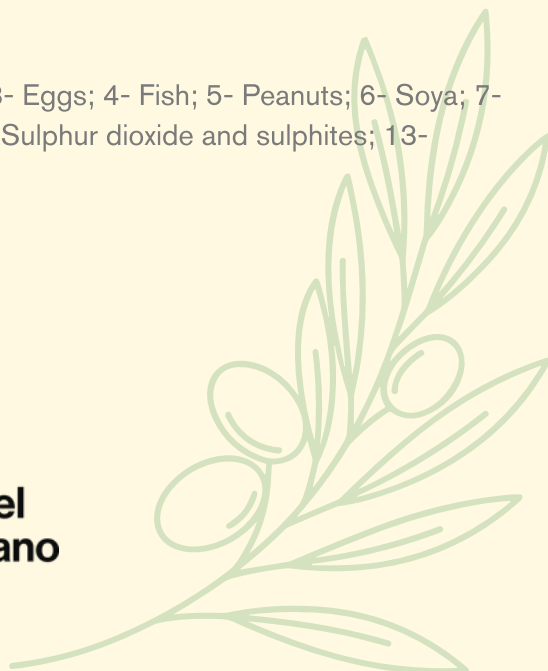
1- Cereals and derivatives; 2- Crustaceans and derivatives; 3- Eggs; 4- Fish; 5- Peanuts; 6- Soya; 7- Milk; 8- Tree nuts; 9- Celery; 10- Mustard; 11- Sesame; 12- Sulphur dioxide and sulphites; 13- Lupins; 14- Molluscs

Discover the Oil Mill

OUR STORY
HOW EVO OIL IS PRODUCED
THE FRANTOIO RECIPES



**Frantoio del
Monte Pisano**



AUTUMN

Il Ristoro del Frantoio

The Ristoro del Frantoio was born from the desire to bring local products to the table, enhanced by a genuine oil with intense aromas, an authentic expression of the territory.

We cook and dress every dish with our own Extra Virgin Olive Oil, which brings flavour, lightness and health to each of our plates.

