



Il Crostone

Hot grilled Tuscan bread topped with:

Gorgonzola, prosciutto, pere e gocce di balsamico	€ 8,00
Gorgonzola cheese, pear, ham and balsamic drops	
Stracchino e la salsiccia	€ 7,00
Stracchino cheese & sausage	
Pecorino e la salsiccia	€ 7,00
Sheep cheese & sausage	
Gorgonzola e speck	€ 7,00
Gorgonzola cheese & smoked ham	
Pecorino e capocollo	€ 7,00
Sheep cheese & pork neck	
Lardo di Cinta senese	€ 7,00
"Cinta Senese" pork lard	
Pecorino, rucola, pere e aceto balsam.	€ 7,00
Sheep cheese, sliced pears, rocket & balsamic vinegar	
Pecorino fichi secchi e miele	€ 7,00
Sheep cheese, dried figs & honey	
Pecorino e lardo di Cinta Senese	€ 7,00
Sheep cheese and "Cinta Senese" pork lard	
Pecorino e prosciutto toscano	€ 7,00
Sheep cheese & ham	
Pecorino acciughe e pomodoro	€ 7,00
Sheep cheese, anchovies & tomato bits	
Pecorino e melanzane	€ 6,00
Sheep cheese & grilled aubergines	
Pecorino miele e noci	€ 6,00
Sheep cheese, honey & nuts	
Bruschetta aglio, olio e pomodoro	€ 4,50
Garlic bread, local olive oil & sliced tomatoes	

I Salumi e Pecorini

Cold cuts & sheep cheeses

Degustazione di pecorini e salumi della Val d'Orcia	€ 14,00
Val d'Orcia cold cuts tasting & sheep cheeses	
Degustazione di pecorini abbinati a confetture	€ 12,00
Val d'Orcia sheep cheeses tasting, matched with jams	
Degustazione di salumi della Val d'Orcia	€ 12,00
Val d'Orcia cold cuts tasting	
Degustazione di prosciutto 24 mesi di maiale grigio della Val di Pesa	€ 16,00
Val di Pesa grey pork ham 24 month seasoned	

Sfizi

Tasty appetizers

Pane Carasau al forno con pecorino e prosciutto	€ 8,00
Thin Sardinian bread baked & stuffed with sheep cheese & ham	
Pancetta arrostita con uvetta, rucola e aceto balsamico	€ 7,50
Roasted "Cinta Senese" bacon with sultana, rocket salad & balsamic vinegar	
Tomino fuso con speck e pera	€ 7,50
Little tomino cheese, with crispy smoked ham and pear	
Spiedini di fichi secchi con lardo e miele tartufato	€ 7,50
Dried figs skewers with pork lard and truffles honey	

Le Zuppe

Soups

Zuppa del Trasimeno	€ 8,00
Villano soup, with spelt, legumes and vegetables	
Acquacotta alla senese	€ 8,00
Onion soup, with tomato and celery	

La Polenta

Hot corn bread plate topped with:

Pecorino, pomodorini, guanciale e parmigiano	€ 8,00
Sheep & parmesan cheese, cherry tomatoes & pork lard	
Pecorino, radicchio e noci	€ 7,50
Sheep cheese, red chicory & nuts	
Cacio e pepe all'olio tartufato	€ 7,50
Sheep cheese, pepper & truffles oil	
Pecorino, pomodorini e parmigiano	€ 7,50
Sheep & parmesan cheese & cherry tomatoes	
Pecorino e salsiccia	€ 7,50
Sheep cheese & sausage	

I piatti forti del Loggiato

Our specialities

Degustazione di mortadella con straciatella di burrata	€ 12,00
Mortadella with buffalo straciatella	
Burrata con prosciutto	€ 10,00
Fresh burrata with ham	
Crostone toscano ai fegatini	€ 8,00
Crostone with chicken liver sauce	
Battuta di manzo al coltello del Loggiato	€ 15,00
Loggiato tartare	
Lasagna al pesto e fiori di zucca	€ 12,00
Basil pesto and courgette flowers lasagna	
Trippa alla valdorciana	€ 12,00
Valdorciana veal tripe	
Stopaninazzo del Loggiato con mortadella, straciatella di burrata, zucchine grigliate e cipolla fresca.	€ 15,00
Loggiato's stopaninazzo with burrata, mortadella, grilled courgettes and fresh onion	
Stinco di maiale arrosto alla birra e miele	€ 15,00
Roasted pork shank with beer and honey	
Hamburger di manzo con pane casereccio, insalatina e formaggio fuso	€ 12,00
Chianina burger with bread, salad and melted cheese	
Filetto di Cinta senese in crema di senape	€ 12,00
Cinta senese pork fillet with mustard cream	
Capocollo di maiale all'Orcia doc	€ 12,00
Pork knecck stewed with Orcia doc wine	
Galletto arrosto su crostone di pane	€ 15,00
Roasted cockerel	
Fegatelli di Cinta al tegame	€ 12,00
Cinta senese Pork liver roasted in lard	
Salsicce arrosto con taleggio fuso	€ 12,00
Roasted sausages with taleggio cheese melted	

Specialità al tartufo

scorzone fresco

Our scorzone truffle specialities

Polenta pecorino fuso e scaglie di tartufo	€ 12,00
Corn bread with pecorino cheese and truffle	
Terrina di pecorino fuso con scaglie di tartufo	€ 13,00
Melted pecorino cheese with truffle	
Filetto di Cinta senese con scaglie di tartufo	€ 18,00
Cinta senese pork fillet with truffle	
Tomino boscaiolo al forno con scaglie di tartufo	€ 12,00
Baked Tomino cheese with truffle	
Burrata con scaglie di tartufo	€ 12,00
Fresh burrata with truffle	
Battuta di manzo al coltello del Loggiato	€ 15,00
Loggiato tartare	

I contorni

Side dishes

Fagioli cannellini sedano e cipolla	€ 4,50
Cannellini beans with onion and celery	
Patate al cartoccio	€ 4,50
Roasted jacket potatoes	
Insalata di rucola, pere e scaglie di parmigiano	€ 6,50
Rocket salad with pear and parmesan	
Verza ripassata	€ 4,50
Fried verza cabbage with garlic and chili	
Ceci al rosmarino	€ 4,50
Rosemary flavoured chickpeas	
Cipolla di Certaldo arrosto al balsamela	€ 5,00
Certaldo's onion with apple balsamic vinegar	

Dolci e caffetteria

Dessert and bar

Pannacotta al mirtillo	€ 5,00
Blueberries pannacotta	
Torta Ricciolona dell'Amiata	€ 4,50
Ricciolina cake from Amiata	
Ricotta fresca con fichi secchi caramello e cannella	€ 6,00
Fresh ricotta cheese with dried figs, caramel and cynamon	
Gelato al pistacchio con cioccolato e frutta secca	€ 6,00
Pistachio icecream with dried fruits and chocolate	
Cantucci e vinsanto	€ 5,00
Cantucci biscuits and vinsanto	
Tiramisù scomposto del Loggiato	€ 6,00
Disassembled Loggiato tiramisù	

Espresso	€ 1,50
Amari	€ 3,50
Grappa/passito/vini dolci	€ 4,00
Acqua naturizzata Valdorciana	€ 2,00
Coperto	€ 2,00



Bianchi e rosati

SAN PAULS CHARDONNAY	2018	€18.00
SAN PAULS PINOT BIANCO	2018	€18.00
SAN PAULS RIESLING	2018	€18.00
BADALEI VERMENTINO	2018	€16.00
TRAMIN PINOT BIANCO	2018	€20.00
KORNELL SAUVIGNON B	2018	€24.00
AVIGNONESI CANTALORO IGT	2018	€16.00
POJER E SANDRI RIESLING	2016	€22.00
POJER E SANDRI ZERO INFINITO	2018	€24.00
LENUTZA RIBOLLA GIALLA	2018	€20.00
LENUTZA FRIULANO	2018	€20.00

Rosso di Montalcino

MASTROJANNI	2018	€34.00
PODERE LA VIGNA	2017	€24.00
TALENTI	2018	€24.00
SASSODISOLE	2018	€22.00
SESTI	2017	€28.00

Brunello di Montalcino

MASTROJANNI	2014	€70.00
BANFI-POGGIO ALLE MURA	2013	€70.00
SASSO DI SOLE	2015	€45.00
CASTELLO TRICERCHI	2013	€55.00
CASANOVA DI NERI	2012	€80.00
SASSODISOLE	2015	€45.00
COSTANTI	2015	€90.00
FATTOI	2015	€50.00
PODERE LA VIGNA	2015	€50.00

Rosso di Montepulciano

MACCHIONE	2018	€22.00
-----------	------	--------

Nobile di Montepulciano

AVIGNONESI GRANDI ANNATE R	2012	€85.00
LA COMBARBIA	2016	€25.00
DEI BOSSONA RIS	2012	€60.00
VALLOCAIA RIS	2015	€48.00
AVIGNONESI 26 BIO	2015	€24.00

Orcia Doc

ORCIASSO	2016	€18.00
PODERINO	2016	€18.00
SASSODISOLE	2018	€18.00
CERRETELLO	2017	€18.00
MARGHERITONE RIS.	2015	€30.00

Altre Doc toscane

MONTECUCCO LA QUERCIOLINA	2016	€20.00
BELPOGGIO - CILIEGIOLO	2018	€20.00
STEFANO AMERIGHI SYRAH	2016	€40.00
PODERE MONTALE MONTECUC	2015	€24.00
BOLGHERI BRUCIATO	2018	€40.00
BOLGHERI ARGENTIERA P.GINEPRI	2017	€25.00
BOLGHERI MORECCIO C. DI TERRA	2018	€23.00

Chianti

CHIANTI ORMANNI	2017	€17.00
CHIANTI CLASSICO ORMANNI	2016	€22.00
BIBBIANO	2018	€20.00

Supertuscan e Igt

LE CUPOLE TRINORO	2017	€42.00
OLIVI LE BUCHE	2010	€25.00
DESIDERIO	2016	€65.00
PODERE MONTALE PEPOSO	2016	€18.00
SCAMANNO CAB SAUV	2015	€30.00

Altre regioni

ETNA ROSSO - TERRE NERE	2017	€38.00
ETNA ROSSO - BASTONACA	2016	€30.00
MARINA CVETIC MONTEP ABRU	2016	€32.00
KORNELL PINOT NERO	2019	€25.00
ODDERO BARB. D'ALBA SUP.	2016	€32.00
DA BATIE' NEBBIOLO	2017	€20.00
COTIS PRIMITIVO MAND.	2016	€30.00

Vini al bicchiere

ROSSI

ORCIA DOC	€4.50
ROSSO DI MONTALCINO	€5.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	€9.00

BIANCHI

BIANCO DI TOSCANA/VERMENTINO	€4.00
PROSECCO	€4.00

Bollicine

CAVALLERI B.DE BLANCS F.CORTA	€40.00
CONTADI CASTALDI SATEN	€38.00
BANFI TENER	€16.00
MONSUPELLO MILLESIMATO	€35.00

Vini dolci bicchiere

PASSITO	€4.00
VINSANTO	€3.50
MERLINO POJER E SANDRI	€6.00

Birre

MORETTI 33CL	€3.50
ICHNUSA NON FILTRATA	€4.00

Bar

CAFFE'	€1.50
DECAFFEINATO	€1.50
ORZO	€1.50
CAPPUCCINO	€2.00
CORREZIONE	€0.50
COCACOLA	€3.00
AMARI	€3.50
RUM	€9.00
GRAPPA DI BRUNELLO	€4.00
GRAPPA DI BRUNELLO BARRIQUE	€4.50

WHISKEY,BOURBON,COGNAC,CALVADOS	€9.00
---------------------------------	-------