



L'Osteria di Donatella è un luogo dove i nostri vini trovano ideali "compagni di viaggio".



Tutti i piatti sono stati creati per essere abbinati ai nostri vini e nel rispetto della tradizione culinaria locale, in questo piccolo e intatto angolo di Toscana. Pasta fatta a mano, carne e verdure di questa zona, salumi tradizionali e formaggi di piccoli produttori nelle vicinanze.....

The Osteria di Donatella is a place where our wines find ideal "travelling companions".


All the dishes have been created to be matched with our wines and respecting the local cuisine tradition, in this small and intact corner of Tuscany. Hand made pasta, meat and vegetables from this area, traditional cold cuts and cheeses from small producers nearby.....

Antipasti/Appetizers


Gran tagliere di formaggi toscani servito con
miele di castagno del monte Amiata e mostarda di frutta

Selezione di formaggi De'Magi e Az. Ag. Fior di Montalcino   € 18,00
Allergeni 3.9

Large platter of Tuscan cheeses served with
chestnut honey from Monte Amiata and fruit mostarda
Selection of De'Magi and Fior di Montalcino cheese € 18.00
Allergens 3.9

Selezioni di salumi della Macelleria Belli – Torrita di Siena -
prosciutto crudo toscano – salsiccia secca di cinghiale – capocollo – salame finocchiona  €
18,00

*Selections of cold cuts from the Belli Macelleria – Torrita di Siena -
Tuscan prosciutto- dried wild boar sausage - capocollo - finocchiona salame* € 18.00

Girello di bue marinato al rosso di Montalcino e
misticanza del nostro orto  € 13,00
Allergeni 14.


Veal marinated in Rosso di Montalcino and mixed salad from our garden €13.00
Allergens 14.

Crostone con acciuga sotto pesto, pecorino e pomodori confit € 12,00
Allergeni 1.3.12.6.14.

Crostone with anchovies in pesto, pecorino cheese and confit tomatoes €12.00
Allergens 1.3.12.6.1



Primi piatti/*First courses*

Pinci tirati a mano con salsa di pomodoro all'aglione della Valdichiana  € 14,00
Allergeni 1.2.3.14.


Handmade pinci with Valdichiana garlic tomato sauce € 14.00
Allergens 1.2.3.14.

Maltagliati all'uovo sfogliati a mano con ragù di cinghiale e briciole di panforte
€ 16,00


Allergeni 13.1.2.3.14.8

Hand-rolled Maltagliati egg-pasta with wild boar ragù and panforte crumbs
€16.00

Allergens 13.1.2.3.14.8

Ravioli fatti a mano ripieni di ricotta fresca e erbe miste di stagione
serviti con burro e salvia  € 16,00
Allergeni 1.2.3.

Handmade ravioli filled with fresh ricotta and mixed seasonal herbs
served with butter and sage €16.00
Allergens 1.2.3.

Vellutata di ceci, filetti di baccalà e olio al rosmarino  € 14,00
Allergeni 8.3.6.14.7.

Chickpea soup, cod fillets and rosemary oil €14.00
Allergens 8.3.6.14.7.

Pinci fatti a mano

I pici (come vengono chiamati a Montepulciano) o Pinci (come vengono chiamati a Montalcino) sono un tipo di pasta fatta a mano, simile agli spaghetti ma più larga, sono tipici della zona meridionale della Provincia di Siena. Nel modo vernacolare di parlare la parola piccio o pincio significa "corda" o "spago". La ricetta è estremamente semplice: acqua, farina e solo un uovo, se non del tutto. La preparazione consiste nel fare l'impasto, arrotolarlo, tagliarlo a strisce, e poi arrotolare ogni striscia in uno spaghetti lungo e robusto. Il condimento che tradizionalmente si preferisce è la salsa d'anatra

Handmade Pinci

Pici (as they are called in Montepulciano) or Pinci (as they are called in Montalcino) are a type of paste which is hand made, similar to spaghetti but wider, they are typical of the southern area of the Province of Siena. In the vernacular way of speaking the word piccio or pincio means "rope" or "twine". The recipe is extremely easy: water, flour and just an egg, if at all. The preparation consists in making dough, rolling it, cutting it into strips, and then rolling each strip into a long and robust spaghetti. The dressing that traditionally is preferred is the duck sauce




Secondi Piatti/ *Main courses*

Tagliata di manzo con olio extravergine della Fattoria del Colle

e rosmarino  € 20.00

*Beef slices served with extra virgin olive oil from Fattoria del Colle
and rosemary €20.00*

Filetto di maiale al Brunello di Montalcino Casato Prime Donne
con farcia di cipolla caramellata e lardo di Colonnata  € 18,00
Allergeni 3.14.

*Pork fillet cooked in Casato Prime Donne Brunello di Montalcino
with caramelized onion and Colonnata lard € 18.00*
Allergens 3.14.

Baccalà alla fratina
ricetta tradizionale di Trequanda € 18,00
Allergeni 1.6.8.14.

Cod alla fratina
traditional Trequanda recipe €18.00
Allergens 1.6.8.14.

Rollé di faraona ripiena con cicoria e frutta secca € 20,00
Allergeni 13.3.8.14

Guinea fowl rollé stuffed with chicory and dried fruit € 20.00
Allergens 13.3.8.14

Olio extra vergine di oliva della Fattoria del Colle:

La zona intorno a Trequanda e la sua produzione di olio d'oliva sono tra le più conosciute e apprezzate. È un piccolo territorio con molta terra gessosa, la sua altitudine supera i 400 metri, ha un clima ventilato ed è distante dal mare quindi la mosca oleica non ci raggiunge mai. Questa zona è particolarmente vocata per la coltivazione dell'olivo, e l'olio qui prodotto è di altissima qualità; Poiché la pianta non si ammala, la produzione non viene trattata chimicamente e di conseguenza la produzione è naturalmente biologica. La Fattoria del Colle coltiva 6 ettari di uliveto ad un'altitudine di 404 m. s.l.m. Le varietà coltivate sono Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Olivastra. L'oliveto specializzato è coltivato con i sistemi a forma di cono (in conversione) e vaso. Le olive vengono raccolte a mano nei mesi di ottobre e novembre.

Multicultivar: Tradizionale - DOP Terre di Siena Correggiolo 65%, Moraiolo 30%, Pendolino, Leccino, Olivastra

Monocultivar: Moraiolo o Correggiolo

Extra virgin olive oil from Fattoria del Colle:



The area around Trequanda and its olive oil production are among the better known and appreciated. It is a small territory with a lot of chalky land, its altitude is over 400 metres, and it has a ventilated climate and is distant from the sea so the oleic fly never reaches us. This area is particularly apt for the cultivation of olives, and the oil produced here is of very high quality; as the plant does not get sick the produced does not get chemically treated and consequently the production is naturally biological. Fattoria del Colle cultivates 6 hectares of olive grove at an altitude of 404 m. above sea level. The varieties cultivated are Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino, Pendolino and Olivastra. The specialized olive grove is cultivated with the cone-shaped and vase systems. The olives are hand picked in October and November.

Multicultivar: Tradizionale - DOP Terre di Siena Correggiolo 65%, Moraiolo 30%, Pendolino, Leccino, Olivastra



Monocultivar: Moraiolo or Correggiolo




Contorni/Side dishes

Insalata mista con erbe spontanee del nostro orto e
frutta di stagione essiccata   € 7,00



*Mixed salad with wild herbs from our garden
and dried seasonal fruit € 7.00*

Patate cotte sotto la cenere con aromi di macchia   € 7,00

Potatoes cooked under the ashes with scrub aromas € 7.00

Flan di verdure con crema di pecorino allo zafferano della Val d'Orcia  € 12,00
Allergeni 2.3.

*Vegetable flan with pecorino cream with saffron from the Val d'Orcia € 12.00
Allergens 2.3.*

Verdura mista di stagione saltata   € 9,00
Sauteed mixed seasonal vegetables € 9.00



Dolci/Desserts

Degustazione di dolci tipici senesi fatti in casa
ricciarelli - brutti ma buoni - panforte - cantucci € 14,00
Allergeni 1.2.3.13.14.

Tasting of typical homemade Sienese biscuits
ricciarelli – brutti ma buoni - panforte - cantucci € 14.00
Allergens 1.2.3.13.14.

Cantucci con vinsanto Fattoria del Colle € 10,00
Allergeni 1.2.3.13.14.

Cantucci with Fattoria del Colle vinsanto € 10.00
Allergens 1.2.3.13.14

Pere cotte nel vino con pepe e cannella alla senese
accompagnate da crema pasticcera € 9,00
Allergeni 1.2.3.13.14

Sieneese style pears cooked in wine with pepper and cinnamon
accompanied by custard € 9.00
Allergens 1.2.3.13.14

Semifreddo... Mantovana secondo la ricetta di Montalcino
l'antico e il nuovo stile a confronto € 8,00
Allergeni 1.2.3.13.14

Semifreddo... Mantovana according to the Montalcino recipe
the old and the new style compared € 8.00
Allergens 1.2.3.13.14

Mousse al cioccolato con crema inglese al vinsanto € 8,00
Allergeni 1.2.3.13.14

Chocolate mousse with Vinsanto creme anglaise € 8.00
Allergens 1.2.3.13.14

Coperto € 2,50
Cover charge €2.50



I nostri fornitori - Our suppliers:

Macelleria Mencarelli Edi - Montalcino (SI)

Carni bovine, suine, pollame
Beef, pork, poultry

Macelleria Belli Torrita di Siena (SI)
Salumi / Cold Cuts

De' Magi - Castiglion Fiorentino (AR)
Pecorini / Pecorino Cheese

Az.Agr. Fior di Montalcino – Montalcino (SI)
Pecorino, Yogurt e ricotta di pecora.
Pecorino cheeses, sheep yogurt and ricotta

Pasquale Pochiero – Torrita di Siena (SI)
Frutta e verdura
Fruits and vegetables

Sapori di Toscana - Siena (SI)

Il Forno di Montisi - Montalcino (SI)
Pane / Bread

Caffè Batani – Siena
Caffè / Caffe

Verdure fresche..... il nostro orto
Fresh vegetables.....our vegetable garden



ALLERGENI - AVVISO IMPORTANTE SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

ALLERGENS - IMPORTANT NOTICE IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE: *Substances or products causing allergies or intolerances:*

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI // *Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.*

2 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA *Eggs and products thereof*

3 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) *Milk and products thereof (including lactose)*

4 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI *Crustaceans and products thereof.*

5 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI *Molluscs and products thereof*

6 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE *Fish and products thereof*

7 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA *Soybeans and products thereof*

8 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO *Celery and products thereof*

9 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE *Mustard and products thereof*

10 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO *Sesame seeds and products thereof*

11 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI *Lupines and products thereof*

12 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI *Peanuts and products thereof*

13 FRUTTA A GUSCIO *Nuts*

14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI *Sulphur dioxide and sulphites*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded

“Alcuni prodotti da noi preparati e successivamente somministrati, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04”

"Some products we prepare and administer undergo rapid temperature decrease to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan under Reg. EC 852/04"

