OUR VINEYARDS AND OLIVE GARDENS

l'olio EVO e tutti i vini sono di nostra produzione
our olive oil and all the wines are produced in our winery



WINE TASTINGS

Degustazioni

DEGUSTAZIONE DELLA TORRACCIA €15

Assaggio di 3 differenti vini di nostra produzione (Chianti, Chianti Classico, IGT Toscana) accompagnati da bruschetta con il nostro olio extra vergine d'oliva e crostini tipici.

Tasting of 3 of our wines (among Chianti, Chianti Classico and IGT Toscana), paired with our extra virgin olive oil bruschetta and traditional Tuscan croutons.

DEGUSTAZIONE DELL'ULIVELLO €35

Assaggio di 4 differenti vini di nostra produzione (a scelta tra Chianti, Chianti Classico, IGT Toscana), accompagnato da bruschetta con il nostro olio extra vergine di oliva e tagliere di salumi e formaggi toscani. Vinsanto e cantucci a concludere.

Tasting of 4 different wines accompanied by bruschetta with extra virgin olive oil and breadboard of Tuscan cold cuts and cheeses. In addition, vinsanto and cantucci.

PRANZO CHIANTIGIANO €40

Un pranzo a base di piatti toscani comprendente un antipasto, un primo, un dolce e 3 differenti vini di nostra produzione.

A Tuscan lunch which includes a starter, a first course and a dessert paired with 3 of our wines.

LA GRAN DEGUSTAZIONE DI VILLA ULIVELLO €70

Menù fisso composto da varie specialità toscane comprendente: aperitivo con spumante di benvenuto, antipasto toscano, primo, secondo con contorno, assaggio di formaggi locali e dolce. Ogni portata accompagnata da un vino differente.

Fixed menu of Tuscan specialties including: welcome glass of sparkling wine, a starter, a first course, a second course with side dish, a tasting of local cheese and a dessert. Each course is paired with a different wine.

ENOTECA AGRITURISTICA

Benvenuto!
Ulivello in Chianti è un ristorante agrituristico che mette sulla tavola vini e olio prodotti dalle due aziende agricole di famiglia: i prestigiosi vini di Torraccia di Presura e il finissimo olio extra vergine di oliva di Ulivello in Chianti.

Vino e olio sono prodotti di eccellenza nell'area del Chianti Classico e i piatti che proponiamo, rigorosamente preparati con ingredienti locali e toscani, ti guidano alla scoperta dell'equilibrata struttura e dei persistenti profumi dei nostri vini, della fragranza e finezza del nostro olio, quindi dei sapori autentici della cultura enogastronomica del nostro territorio.

Per questo motivo la nostra attività agrituristica è dedita prevalentemente alla degustazione e vendita diretta di questi prodotti, oltre ad offrire la possibilità di soggiornare nella Villa Ulivello, residenza originaria dell'800, recentemente restaurata conservando lo stile dell'epoca negli spazi e negli arredi.

Ulivello in Chianti

Welcome!
Ulivello in Chianti is a family-run oenological agritourism that produces the prestigious wines of *Torraccia di Presura* and also the extra virgin olive oil of *Ulivello in Chianti*.

Wine and olive oil are flagship products of the Chianti Classico area and the dishes we propose, prepared strictly with local Tuscan ingredients, will guide into discovering the balanced structure and the persistent aromas of our wines, the fragrance and finesse of our extra virgin olive oil, together with the authentic flavours of our local food and wine culture.

For this reason, our main activities are wine tastings and the direct sale of these products. In addition, we offer the opportunity to stay in *Villa Ulivello*, an original 19th-century residence, recently restored preserving the original style in the decor and in the furniture.

PLATTERS

Taglieri

DEGUSTAZIONE DI SALUMI PREGIATI **€ 10**
con sott'olii

A selection of fine cold cuts and vegetables in oil

consigliato con vino rosso giovane, vino Chianti Classico

TAGLIERE DEL PASTORE **(7)** **€ 12**
con formaggi selezionati, confetture fatte in casa e miele

A selection of local cheese served with home made jams and honey

consigliato con vino rosso leggero, vino bianco

CROSTINI DEL BUONGUSTAIO **(1, 4, 7)** **€ 6**
Fettunta con il nostro olio evo, fegatini di pollo, crema di lardo e rosmarino

Sliced bread served with our extra virgin olive oil, chicken livers, lard and rosemary

consigliato con vino Chianti Classico, vino rosso giovane, spumante brut

CROSTINI DEL CONTADINO **(1)** **€ 6**
Piccola fettunta con il nostro olio evo, cavolo nero, fagioli toscani

Sliced bread served with our extra virgin olive oil, kale and local beans

consigliato con vino rosso leggero, vino rosso giovane

GRAN TAGLIERE DEL CONVIVIO **(1, 4, 7)** **€ 28**
(per due persone)
Salumi pregiati, formaggi selezionati, due tipologie di crostini e sott'olii

A selection of fine cold cuts and cheese, two kinds of croutons and vegetables in oil

consigliato con vino rosso giovane, vino Chianti Classico

STARTERS

LA BATTUTA (3) — *€14*

Battuta di vacca bianca del Mugello, il nostro olio evo e pagliuzze di sale

White Mugello cow tartare, our extra virgin olive oil and specks of salt

consigliato con vino rosso giovane, vino Chianti Classico

IL FLAN (3,7) — *€10*

Con verdure di stagione, cacio e pepe, briciole di guanciale e clorofilla

A flan made with seasonal vegetables, cacio e pepe cream, specks of guanciale and clorophyl

consigliato con vino rosso. leggero, vino rosso strutturato

CREMOSO DI CECI (1,8,11) — *€10*

Bruschetta al sesamo e pesto di nocciole, pinzimonio di verdure e olio evo di nostra produzione

Creamy chickpea and vegetable dip, sesame bruschetta, hazelnut pesto and our extra virgin olive oil

consigliato con vino spumante o vino rosso giovane

FIRST COURSES

Primi

RIBOLLITA (1) **€ 10**

Traditional Tuscan vegetable soup made with kale, beans and bread

consigliato con vino rosso strutturato, vino Chianti Classico

PICIO AL CINGHIALE (1, 9) **€ 14**

con sugo di cinghiale in bianco

Traditional Tuscan pici pasta served with white wild boar meat

consigliato con vino rosso strutturato, vino rosso barriccato

GNUDO FIORENTINO (1, 7) **€ 12**

di spinaci e ricotta di pecora, al burro e salvia

Traditional Florentine dumplings made with spinach and sheep ricotta, served with butter and sage

consigliato con vino rosso giovane, spumante brut

IL RISOTTO (7) **€ 14**

mantecatura tradizionale, carciofi morelli, colatura di caprino alle erbe

Risotto with traditional butter, artichokes and herb goat cheese sauce

consigliato con vino bianco, vino rosso leggero

TORTELLO DI PATATE ALLA MUGELLANA **€ 13**

con ragù chiantigiano ***(1, 3, 7, 9)***

Traditional Mugello potato “tortello” served with local beef ragu

consigliato con vino Chianti Classico, vino rosso strutturato

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA (1, 3) **€ 13**

con ragù bianco di coniglio nostrale e rosmarino

Home made tagliolino pasta served with rabbit and rosemary ragu

consigliato con vino bianco, vino rosso giovane

MAIN & SIDE DISHES

Secondi e contorni

LA GUANCIA (9) € 17

di vitellone, doppia cottura, riduzione al vino Chianti Classico e sedano rapa

Braised veal cheek in Chianti Classico and celeriac

consigliato con vino rosso strutturato, vino barriccato

CONIGLIO NOSTRALE IN UMIDO (1,8,9) € 18

in bianco, con scalogno brasato, pinoli e olive

Tuscan rabbit cooked with braised shallot, pine nuts and olives

consigliato con vino rosso leggero, vino bianco

SPEZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO € 18

Wild boar stew (9)

consigliato con vino rosso barriccato, vino rosso strutturato

CINGHIALE IN DOLCEFORTE (8,9) € 20

Wild boar stew with "dolceforte" sauce (chocolate, vinegar, raisins, candied citron, pine nuts, bay leaves and nutmeg)

consigliato con vino rosso barriccato, vino Chianti Classico

TAGLIATA DI CAPRIOLO CBT € 20

Maillard, il nostro olio evo e mosto cotto

Deer steak cooked at low temperature and Maillard, served with our extra virgin olive oil and boiled must

consigliato con vino Chianti Classico, vino rosso strutturato

SPINACI € 5 — *Spinach*

PATATE € 4 — *Potatoes*

FAGIOLI € 4 — *Beans*

MISTICANZA DELL'ORTO € 4

Mixed salad from the vegetable garden

DESSERTS

Dolci

TIRAMUSÙ AL VINSANTO
SAVOIARDO FATTO IN CASA, CAFFÈ **€ 7**
Tradizionale biscotto fatto in casa, sciroppo di Vinsanto, caffè ***(1, 3, 7)***
Traditional homemade biscuit, Vinsanto syrup and coffee

CREMA COTTA ALLA LAVANDA
E ZUCCHERO MUSCOVADO ***(3, 7)*** **€ 7**
Crema bruciata con infusione di lavanda
Lavender and Muscovado sugar crème brûlée

COTOGNATA DELLA CASA
E RICOTTA FRESCA DEL PASTORE ***(7)*** **€ 7**
Confettura essiccata di pere cotogne con ricotta artigianale di pecora
Pear quince with fresh shepherd's ricotta

CROSTATA ALL'UVA ***(1, 3, 7, 8)*** **€ 7**
Crostata fatta in casa con confettura d'uva di nostra produzione
Homemade grape jam pie

CANTUCCI ALLE MANDORLE CON MIELE **€ 5**
Biscotti della tradizione toscana fatti in casa in due tipologie: con miele millefiori e di castagno ***(1, 3, 8)***
Traditional Tuscan homemade almond biscuits made with both hazelnut and wildflower honey

consigliati con DOC Vinsanto del Chianti Classico Occhio di Pernice

Bevande e liquori

BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale naturale o frizzante 750 ml
Still or sparkling water 750ml
€ 2

Succo di frutta 100% toscano
100% Tuscan fruit juice 250ml
€ 3,50

Caffè espresso
€ 2

Cappuccino
€ 3

Orzo
Bailey coffee
€ 2

Tè
Tea
€ 2

LIQUORI - SPIRITS

Amari della casa
Homemade spirits

Limoncello - Arancello - Arancello aromatizzato con cannella e chiodi di garofano - Mirto - Foglie di Mirto - Foglie di Alloro - Bacche di Alloro
€ 3

Amaro Toscano
€ 3

Grappa di Chianti
€ 4

Pane* e coperto (1,3,7) **- Cover charge € 3**

Allergeni

*I nostri piatti sono a base di prodotti freschi e stagionali. In alcuni periodi alcuni ingredienti dei piatti contrassegnati potrebbero essere surgelati o abbattuti in loco.

**Our dishes are based on fresh and seasonal products. In some periods some ingredients of the marked dishes could be frozen or blast-chilled on site.*

È disponibile, su richiesta, l'elenco degli ingredienti per tutti i piatti del menu.

The list of ingredients for all the dishes on the menu can be obtained upon request.

1 – **Cereali contenenti glutine** (**gluten**): grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Sono esclusi: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); - Maltodestrine a base di grano (1); - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2 – **Crostacei** e prodotti a base di crostacei (**crustacean**)
3 – **Uova** e prodotti a base di uova (**eggs**)
4 – **Pesce** e prodotti a base di pesce (**fish**). Sono esclusi: - Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5 – **Arachidi** e prodotti a base di arachidi. (**peanuts**)
6 – **Soia** e prodotti a base di soia (**soy**). Sono esclusi: - Olio di grasso di soia raffinato (1) - Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.
7 – **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (**dairy**). Sono esclusi: - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - Lattiolo
8 – **Frutta a guscio** (**nuts**), vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadmia o noci del Queensland (Macadmia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9 – **Sedano** e prodotti a base di sedano (**celery**).
10 – **Senape** e prodotti a base di senape (**mustard**).
11 – Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo (**sesame**).
12 – **Anidride solforosa e solfiti** (**sulphite**) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così composti come prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13 – **Lupini** e prodotti a base di lupini (**lupins**).
14 – **Molluschi** e prodotti a base di molluschi (**shellfish**).