San Gimignano - Italy

BAR
LA CISTERNA

FOOD

In questo locale non è possibile consumare alimenti, gelati e bevande acquistati altrove

In this bar is not allowed to consume food, ice cream and drinks purchased elsewhere

WI-FI: Bar La Cisterna Ospiti
password: barlacisterna2023



Uova Gourmet



Uovo al Tegamino con Pane Bruscato

Due uova cotte nel tegame
con pane tostato

Two eggs cooked in the pan
with toasted bread

€ 12,00



Uovo al Tegamino con Pane Bruscato e Prosciutto Arrosto

Due uova cotte nel tegame
con pane tostato e prosciutto arrosto

Two eggs cooked in the pan
with toasted bread and roast ham

€ 20,00

Frittata Pecorino e Pomodorini con Pane Bruscato

Frittata con pecorino cotta nel tegame
con pomodorini e pane tostato

Omelette with pecorino cheese cooked in a pan
with cherry tomatoes and toasted bread

€ 16,00





Frittata Pecorino e Pomodorini con Verdure di Stagione Grigliate

Frittata con pecorino cotta nel tegame
con pomodorini e verdure di stagione grigliate

Omelette with pecorino cheese cooked in a pan
with cherry tomatoes and grilled seasonal vegetables

€ 20,00

Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

All the ingredients are fresh and high quality

I nostri Piatti

Gran Toscano



Prosciutto crudo, salame, mortadella,
porchetta, finocchiona,
prosciutto arrosto, pecorino a Km 0

Tuscan ham, salami, mortadella,
porchetta (roasted pork), finocchiona,
roast ham, pecorino cheese

SO_2

€ 45,00



Piatto di Pecorini misti a chilometro zero

Pecorini toscani misti

Mixed local pecorino chesees

€ 20,00

Piatto Affettati Toscani

Prosciutto crudo, salame,
prosciutto arrosto e finocchiona



Tuscan ham, salami,
roast ham and finocchiona

SO_2

€ 20,00

Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

All the ingredients are fresh and high quality

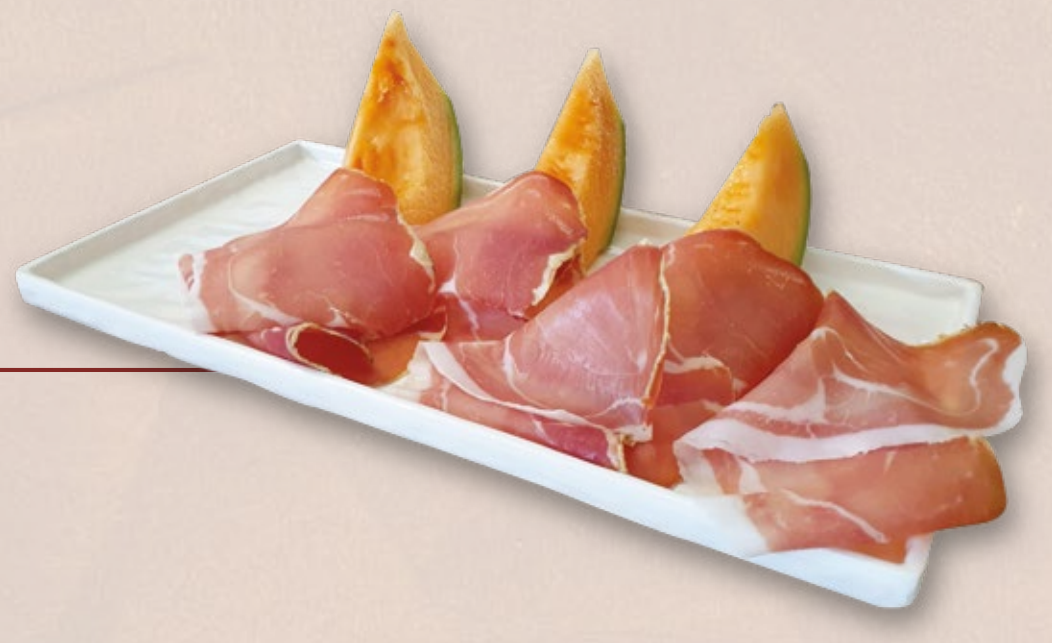


Caprese con Bufala

Mozzarella di bufala, pomodori freschi,
Misticanza dell'orto, basilico

Bufala mozzarella cheese, fresh tomatoes,
green salad, basil

€ 20,00



Prosciutto e Melone

Prosciutto toscano, melone (solo stagionale)

Tuscan ham and melon (only seasonal)

€ 20,00



Verdure Grigliate con Bufala dell'Orto Santo Ulivieri

Zucchine grigliate, melanzane grigliate
basilico, mozzarella di bufala

Grilled zucchini, grilled eggplant, basil,
bufala mozzarella cheese

€ 20,00

Prosciutto Arrosto e Mozzarella di Bufala

Prosciutto arrosto e mozzarella di bufala

Roast ham and bufala mozzarella cheese

€ 20,00



Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

All the ingredients are fresh and high quality

Le Bruschette



Fettunta

Olio di oliva, aglio, sale, pepe

Grilled bread with oil, garlic and pepper

€ 8,00



Pomodoro Fresco

Pomodoro fresco, olio di oliva, pepe, basilico fresco

Grilled bread with fresh tomatoes, olive oil, pepper, fresh basil

€ 12,00



Zucchine e Pecorino Toscano

Zucchine, pecorino toscano

Grilled bread with zucchini, pecorino cheese

€ 12,00

Melanzane e Pecorino Toscano

Melanzane, pecorino toscano

Grilled bread with eggplants, pecorino cheese

€ 12,00





Funghi Porcini

Funghi porcini e aglio

Porcini mushrooms and garlic

€ 14,00

Pane senza glutine + 2 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free bread + 2 € - possible cross contamination

Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

All the ingredients are fresh and high quality



Bruschetta "La Cisterna"

Salsiccia, pecorino al tartufo, miele

Grilled bread with sausage, pecorino cheese with truffle, honey

€ 14,00

Pomodori, Lardo e Pecorino

Pomodori freschi, lardo, pecorino toscano

Grilled bread with fresh tomatoes, lardo, tuscan pecorino cheese

€ 14,00





Pomodori, Stracciatella e Acciughe

Pomodori freschi, olio di oliva, stracciatella, acciughe, basilico fresco

Grilled bread with fresh tomatoes, olive oil, stracciatella cheese, anchovies, fresh basil

€14,00

Prosciutto Crudo, Carciofi e Pecorino Toscano

Prosciutto crudo, carciofi sott'olio, pecorino toscano

Grilled bread with tuscan ham, artichokes in oil, tuscan pecorino cheese

€ 14,00





Pecorino, Lardo e Miele

Pecorino fresco, olio di oliva, lardo, miele

Grilled bread with pecorino cheese, olive oil, lardo, honey

€ 14,00

Pane senza glutine + 2 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free bread + 2 € - possible cross contamination

Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

All the ingredients are fresh and high quality

Le nostre Schiacciate



Schiacciata Vegetariana

Zucchine, melanzane, pomodorini, pesto siciliano

Zucchini, aubergines, cherry tomatoes, sicilian pesto

€ 13,00



Schiacciata Salsiccia e Stracchino

Salsiccia, stracchino

Sausage, stracchino cheese

€ 13,00



Schiacciata Crudo e Mozzarella

Prosciutto crudo, mozzarella

Tuscan ham, mozzarella cheeese

€ 13,00



Schiacciata Prosciutto Arrosto, Pecorino, Crema di Carciofi al Tartufo

Prosciutto arrosto, pecorino, crema di carciofi al tartufo

Roast ham, pecorino, artichoke cream with truffle

€ 15,00



Schiacciata Cotto e Fontina

Prosciutto cotto, fontina

Coocked ham, fontina cheese

€ 13,00

Pane senza glutine + 2 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free bread + 2 € - possible cross contamination

È possibile ordinare questi piatti con pane toscano come alternativa alla focaccia
Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

It is possible to order these dishes with tuscan bread instead of focaccia
All the ingredients are fresh and high quality



Schiacciata Finocchiona, Crémoso al Gorgonzola e Pesto Siciliano

Finocchiona, crema di Gorgonzola e pesto siciliano

Finocchiona, Gorgonzola cream and sicilian pesto

€ 15,00



Schiacciata Salame, Pomodori e Pecorino

Salame, pomodori e pecorino toscano

Salami, fresh tomatoes and tuscan pecorino cheese

€ 15,00



Schiacciata con la Porchetta

Porchetta

Porchetta (roasted pork)

€ 13,00



Schiacciata Mortadella e Stracciatella

Mortadella e stracciatella

Mortadella and stracciatella cheese

€ 13,00



Schiacciata Tonno, Pomodoro, Maionese e Insalata

Tonno, pomodoro, maionese e insalata

Tuna, tomato, mayonnaise and salad

€ 13,00

Pane senza glutine + 2 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free bread + 2 € - possible cross contamination

È possibile ordinare questi piatti con pane toscano come alternativa alla focaccia
Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

It is possible to order these dishes with tuscan bread instead of focaccia
All the ingredients are fresh and high quality

Insalatone



Fantasia

Misticanza dell'orto, mais,
mozzarella, tonno, pomodoro fresco

Green salad, corn, mozzarella cheese,
tuna, fresh tomatoes

€ 14,00

Delizia

Misticanza dell'orto, pomodoro
fresco, pecorino, bresaola

Green salad, fresh tomatoes, pecorino
cheese, bresaola (dried salted beef)

€ 15,00





Rustica

Misticanza dell'orto, carciofi sott'olio,
zucchine grigliate, tonno

Green salad, artichokes in oil,
grilled zucchini, tuna

€ 14,00

Contadina

Misticanza dell'orto, mozzarella,
pomodoro fresco, olive

Green salad, mozzarella cheese,
fresh tomatoes, olives

€ 14,00





Insalata dell'orto

Misticanza, verdure grigliate, pomodori
freschi, basilico, cipollotti freschi

Green salad, grilled vegetables, fresh
tomatoes, basil, fresh onion

€ 14,00

Tutti i prodotti sono freschi e di alta qualità

All the ingredients are fresh and high quality

Piatti Caldi



Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

€ 14,00



Tagliatelle ai Funghi

Mushrooms tagliatelle

€ 15,00



Lasagne al Forno

Lasagne with meat sauce

€ 15,00



Pici al Ragù

Pici with meat sauce

€ 15,00



Polpette al Sugo

Ricetta tradizionale toscana
di polpette al sugo di pomodoro

Traditional Tuscan recipe
of meatballs in tomato sauce

€ 20,00

Alcuni prodotti in alcuni periodi potrebbero essere surgelati

some products may be frozen in some periods

Pizze



Margherita

Mozzarella, pomodoro

Mozzarella cheese, tomato sauce

€ 14,00



Margherita con Bufala

Mozzarella, pomodoro e bufala

Mozzarella cheese, tomato sauce,
bufala cheese, cherry tomatoes

€ 16,00



Stracchino e Salsiccia

Salsiccia, stracchino, mozzarella, pomodoro

Sausage, stracchino cheese,
mozzarella cheese, tomato sauce

€ 16,00



Pecorino e Prosciutto Crudo

Prosciutto, pecorino, pomodoro, mozzarella

Tuscan ham, pecorino cheese, mozzarella cheese
and tomato sauce

€ 18,00



Vegetariana con Pesto Siciliano

Mozzarella, pomodoro,
verdure grigliate, pesto siciliano

Mozzarella cheese, tomato, grilled vegetables, sicilian pesto

€ 16,00

Pizza senza glutine + 3 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free pizza + 3 € - possible cross contamination

Basi per pizza surgelate, condimenti prodotti freschi - Frozen pizza basis, fresh toppings

Alcuni prodotti in alcuni periodi potrebbero essere surgelati - Some products may be frozen in some periods

Stracciatella e Acciughe

Mozzarella, pomodoro, stracciatella, acciughe

Mozzarella cheese, tomato sauce, stracciatella cheese, Anchovies

€ 18,00





Tonno e Cipolla

Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla

Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, onion

€ 16,00

Prosciutto Cotto e Funghi Porcini

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi porcini

Mozzarella cheese, tomato sauce, baked ham, porcini mushrooms

€ 18,00





Salamino Piccante e Gorgonzola

Mozzarella, pomodoro, salame piccante,Gorgonzola

Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami, Gorgonzola

€ 16,00

Pizza senza glutine + 3 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free pizza + 3 € - possible cross contamination

Basi per pizza surgelate, condimenti prodotti freschi - Frozen pizza basis, fresh toppings

Alcuni prodotti in alcuni periodi potrebbero essere surgelati - Some products may be frozen in some periods

Pizze Bianche



Burrata, Prosciutto Crudo e Crema di Carciofi al Tartufo

Burrata, prosciutto crudo e crema di carciofi al tartufo

Burrata, Tuscan ham and artichoke cream with truffle

€ 18,00



Mozzarella di Bufala, Pesto e Pomodoro Fresco

Mozzarella di Bufala, pesto e pomodoro fresco

Bufala mozzarella cheese, pesto and fresh tomatoes

€ 18,00

Pizza senza glutine + 3 € - possibile rischio contaminazione
Gluten free pizza + 3 € - possible cross contamination

Focacce Ripiene



Focaccia con Speck e Brie

Focaccia slice with smoked ham and cheese

€ 10,00

Focaccia con Rucola e Formaggio

Focaccia slice with rocket and cheese

€ 10,00



Focaccia con Pomodoro, Mozzarella e Olive

Focaccia slice with tomato, mozzarella cheese and olives

€ 10,00

Basi per pizza surgelate, condimenti prodotti freschi - Frozen pizza basis, fresh toppings

Alcuni prodotti in alcuni periodi potrebbero essere surgelati - Some products may be frozen in some periods

Dolci

Brioches

Croissant Vegano/Integrale - Vegan/Wholemeal Croissant
Vuoto/Marmellata albicocca, frutti rossi, crema,
cioccolato, pistacchio
Plain/Apricot jam, red fruits, cream,
chocolate, pistachio
€ 2,50





Panforte by Opera Waiting

typical dessert with candied fruit,
almonds and honey
€ 7,00

Pasticcini da Tè by Opera Waiting

Tea pastry
€ 6,00





Cantuccini by Opera Waiting

Almond biscuits
€ 6,00

Vin Santo del Chianti Riserva D.o.c. con Cantuccini by Opera Waiting

Dessert wine with almond biscuits
€ 13,00



Dessert



Pizza Mascarpone e Nutella
Mascarpone e Nutella

Mascarpone cheese and Nutella (hazelnut cream)

€ 16,00

Coppa Profiterol
Profitterol

€ 8,00



Torta della Casa
Signature cake

€ 7,00



Crostatina Albicocca o al Cioccolato
Apricot or Chocolate Tart

€ 5,00 al Pz.



Incanto al Caramello Salato e Cioccolato
Salted caramel and chocolate cream

€ 8,00



Torta Raggio di Sole
Custard cake with mandarin sauce

€ 8,00



Coppa Tiramisù
Tiramisu

€ 8,00



Coppa Tiramisù Gluten Free
Tiramisu

€ 8,00



Coppa Frutti di Bosco Gluten Free
Cream mousse with berries

€ 8,00



La Gelateria

I Gusti dei Nostri Gelati

crema, nocciola, cioccolato, fior di latte, pistacchio, caramello salato, sorbetto limone,
sorbetto fragola, sorbetto mango, sorbetto mandarino

The Flavors of Our Ice Creams

cream, hazelnut, chocolate, fior di latte, pistachio, salted caramel, lemon sorbet,
strawberry sorbet, mango sorbet, mandarin sorbet



Coppa delle Torri
€ 15,00

Gelato alla crema, gelato al
caramello salato, liquore all'uovo
e panna montata

Ice cream, salted caramel
ice cream, egg liqueur
and whipped cream



Coppa del Podestà
€ 15,00

Gelato alla fragola, gelato alla panna,
panna montata e
salsa ai frutti di bosco

Strawberry ice cream, cream ice cream,
whipped cream and
berry sauce



Coppa il Castello
€ 15,00

Gelato alla crema, gelato alla panna,
al cioccolato, panna montata e
salsa al cioccolato

Ice cream, cream ice cream,
chocolate ice cream, whipped cream and
chocolate sauce



Coppa Cisterna
€ 15,00

Gelato alla crema, gelato nocciola
panna montata e
liquore amaretto

Cream ice cream, hazelnut
ice cream whipped cream and
amaretto liqueur

Affogati al caffè, cioccolata calda - Ice-cream with hot coffee, hot chocolate € 15,00

Coppa Mista 3 gusti a scelta - Mixed Cup (3 flavors) € 9,00

Gusti gelato: alla crema, nocciola, cioccolato,
fior di latte, pistacchio, caramello salato, sorbetto limone,
sorbetto fragola, sorbetto mango, sorbetto mandarino

Ice cream flavors: cream, hazelnut, chocolate,
fior di latte, pistachio, salted caramel, lemon sorbet,
strawberry sorbet, mango sorbet, mandarin sorbet

Fragole fresche solo in stagione

Fresh strawberries only in season

Crêmino

Gelato al fior di latte con caffè
Fior di latte ice cream with coffee
€ 8,00



Elenco allergeni

Molluschi / Molluscs

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

Canestrello, cannolicchio, capasanta, ussel, oyster, limpet, clam, tellin, etc.

Uova e derivati / Eggs

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Eggs and products containing eggs such as mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

Frutta a guscio / Tree Nuts

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

Almonds, hazelnuts, common walnuts, pecans, cashews, and pistachios

Crostacei / Crustaceans

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and similar

Pesce / Fish

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

Food products containing fish, even in small amounts

Glutine / Gluten

Cereali, grano, segnale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

Cereals, wheat, durum wheat, barley, oats, spelt, khorasan wheat, including hybrid derivatives

Soia / Soy

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

Derived products such as: soy milk, tofu, soy noodles, and similar products

Arachidi / Peanuts

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Packaged snacks, creams, and dressings that contain it even in small amounts

Senape / Mustard

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, in specie nella mostarda

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard

Latte / Milk

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Every product that uses milk: yogurt, cookies, cakes, ice cream, and various creams

Sesamo / Sesame

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in minimal percentage

Sedano / Celery

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Both in pieces and in vegetable preparations for soups, sauces, and concentrates

Anidride solfosrosa e Solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

Foods pickled in vinegar, oil, and brine, jams, dried mushrooms, preserves, etc.

Lupini / Lupins

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

Found in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours, and similar products



In questo locale
non è possibile consumare
alimenti, gelati e bevande
acquistati altrove

In this bar
is not allowed to consume
food, ice cream and drinks
purchased elsewhere



Prima di sedersi
si prega di chiedere
al nostro personale

Before sitting down
please ask our staff

Chiedere il conto al tavolo

Ask for the bill at the table