

Agriturismo Montereggi - Ristorante

Via Santa Maria Maddalena, 1 Caldine – Fiesole – Firenze
tel: 055 540014; web: www.montereggi.it; email: info@montereggi.it

Aperto **su prenotazione**
venerdì dalle 19:30 alle 22:00
sabato dalle 13:00 alle 15:00 e dalle 19:30 alle 22:00
domenica dalle 13:00 alle 15:00

Menu

*Selezione di ricette della tradizione toscana preparate
principalmente con prodotti toscani o a km zero*

Antipasti

| | |
|--|------------|
| Tagliere di salumi e pecorini toscani <i>Selection of Tuscan salami, ham and "Pecorino" cheese</i> | Euro 10,00 |
| Coccoli con prosciutto crudo e stracchino <i>Fried bread dough with ham and "Stracchino" cheese</i> | Euro 9,00 |
| Bruschette del fattore <i>Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, fresh tomato and beans</i> | Euro 7,00 |
| Sformatino di verdure dell'orto <i>Vegetable flan</i> | Euro 8,00 |

Primi piatti

| | |
|--|------------|
| Maltagliati freschi al ragù di cinghiale <i>Fresh pasta with wild boar ragout</i> | Euro 13,00 |
| Spaghetti del contadino (melanzane, pomodorini e pinoli) <i>Spaghetti with eggplant, fresh tomato and pine nuts</i> | Euro 10,00 |
| Tortelli mugellani ai funghi e rigatino <i>Potatoe tortelli with mushrooms and bacon</i> | Euro 13,00 |
| Pici cacio e pepe <i>Pici with Cacio (cheese) and pepper</i> | Euro 11,00 |

Secondi piatti

| | |
|--|--------------|
| Galletto mugellano alla brace <i>Grilled rooster</i> | Euro 14,00 |
| Filetto di maiale al Chianti <i>Pork fillet in Chianti wine</i> | Euro 17,00 |
| Tagliata di manzo con radicchio di campo <i>Beef steak with salad</i> | Euro 18,00 |
| Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i> | Euro 5,00/hg |

Contorni

| | |
|--|-----------|
| Fagioli al fiasco <i>Beans</i> | Euro 5,00 |
| Patate in ghiotta <i>Baked potatoes</i> | Euro 5,00 |
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | Euro 5,00 |
| Spinaci saltati* <i>Spinach</i> | Euro 5,00 |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Panna cotta con salsa ai frutti di bosco o cioccolato <i>“Panna cotta” (milk pudding with berry or chocolate sauce)</i> | Euro 6,00 |
| Torta della nonna <i>Shortcrust pastry covered with almonds and filled with custard</i> | Euro 6,00 |
| Zuccotto fiorentino <i>Sponge cake filled with ice cream</i> | Euro 7,00 |
| Tiramisù <i>“Tiramisù”</i> | Euro 6,00 |
| Cantuccini fatti in casa e vin santo Montereggi <i>“Cantuccini” (Almond cookies) with “Vin Santo”</i> | Euro 7,00 |
| Coppa di gelato (crema e cioccolato) <i>Cream and chocolate ice-cream</i> | Euro 5,00 |
| Tartufo bianco o nero <i>White chocolate and coffee or dark chocolate ice cream</i> | Euro 5,00 |
| Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i> | Euro 5,00 |

Menu baby

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Penne al ragù o al pomodoro | Euro 6,00 |
| Mini - hamburger | Euro 7,00 |
| Cotoletta* <i>Schnitzel</i> | Euro 7,00 |
| Patate fritte <i>French fries</i> | Euro 5,00 |

Note:

- In relazione alla reperibilità di prodotti freschi e di qualità, il menu è soggetto a variazioni con la proposta di eventuali **PIATTI DEL GIORNO**.
- I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati.
- Su prenotazione, per eventi privati, è possibile concordare menu speciali.
- Nei piatti preparati e somministrati da questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**. Pertanto, in caso di allergie o intolleranze alimentari si raccomanda di rivolgersi al personale di sala prima di procedere all'ordinazione.
- Al momento della richiesta del conto si prega di specificare se deve essere emessa fattura invece di scontrino fiscale.

Pane e coperto: Euro 2,00
 Bottiglia di acqua minerale: Euro 3,00
 Bottiglia di Vino Villa Montereggi: Euro 9,00
 Vino della casa in caraffa: Euro 7,00
 Caffè: Euro 2,00
 Grappe e Amari: Euro 4,00

** Elenco degli allergeni

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 Uova e prodotti a base di uova.
 Pesce e prodotti a base di pesce.
 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 Soia e prodotti a base di soia.
 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.

Senape e prodotti a base di senape.
 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.
 Lupini e prodotti a base di lupini.
 Molluschi e prodotti a base di molluschi.
 Sedano e prodotti a base di sedano.