

Agriturismo Monterecci - Ristorante

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

Aperto **su prenotazione**

venerdi 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 2023

Selezione di ricette della tradizione toscana preparate

principalmente con prodotti toscani o a km zero (cioè provenienti dalla nostra azienda!)

Antipasti

Gran tagliere toscano <i>Selection of Tuscan salami, ham, olives, "Pecorino" cheese and hand made onionjam</i>	Euro 15,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino <i>Fried bread dough with ham and "Stracchino" cheese</i>	Euro 10,00
Crostoni misti del fattore <i>Toasted bread with Tuscan pâté, fresh tomato and beans</i>	Euro 8,00
Sformatino di verdure dell'orto con crema di formaggio <i>Vegetable flan with cheese sauce</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, capperi e pinoli) <i>Spaghetti with eggplant, fresh tomato, capers and pine nuts</i>	Euro 11,00
Tortelli mugellani ai funghi porcini* e rigatino <i>Hand made potatoe tortelli with mushrooms and bacon</i>	Euro 14,00
Pici cacio e pepe <i>Pici with Cacio (cheese) and pepper</i>	Euro 12,00

Secondi piatti

Galletto mugellano alla brace <i>Grilled rooster</i>	Euro 15,00
Filetto di maiale al Chianti <i>Pork fillet in Chianti wine</i>	Euro 17,00
Tagliata di manzo con radicchio di campo e aceto balsamico <i>Beef steak with salad and balsamic vinegar</i>	Euro 18,00
Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i>	Euro 5,50/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
Parmigiana di zucchine <i>Zucchini pie</i>	Euro 6,00

Dessert

I dolci fatti da noi...

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco, pistacchio o cioccolato Euro 6,00
"Panna cotta" (milk pudding with berry, pistachio or chocolate sauce)

Torta della nonna Euro 6,00
Shortcrust pastry covered with almonds and filled with custard

Tiramisù Euro 6,00
"Tiramisù"

Cantuccini e vin santo Monterecci Euro 7,00
"Cantuccini" (Almond cookies) with "Vin Santo"

e i gelati...

Zuccotto fiorentino Euro 7,00
Sponge cake filled with ice cream

Coppa di gelato (crema e cioccolato) Euro 5,00
Cream and chocolate ice-cream

Tartufo bianco o nero Euro 5,00
White chocolate and coffee or dark chocolate ice cream

Sorbetto al limone Euro 6,00
Lemon sorbet

Menu baby

Penne al ragù o al pomodoro Euro 6,00

Mini - hamburger Euro 7,00

Cotoletta Euro 8,00
Schnitzel

Patate fritte* Euro 5,00
French fries

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 Monterecci: 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.
Crosta e prodotti a base di crosta.
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 Bra-

sile, 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 SO 2 totale.
Lupini e prodotti a base di lupini.
Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Sedano e prodotti a base di sedano.