

Agriturismo Monterecci - Ristorante

tel. 055 540014 - www.monterecci.it - info@monterecci.it

Menù Estate 2025

Selezione di ricette della tradizione toscana preparate principalmente con prodotti toscani o provenienti dalla nostra azienda agricola

Chef Raffaele Genovese

ANTIPASTI

prezzo in euro

Gran tagliere toscano – per 2 persone	22
<i>(Salame toscano, sbriciolona, prosciutto crudo di San Gimignano e tris di pecorini toscani) – 7</i> <i>Selection of Tuscan salami, ham and “pecorino” cheese</i>	
Pappa al pomodoro con pomodorini confit e briciole di pane tostato – 1,9	10
<i>Tomato gruel with Tuscan toasted bread</i>	
Carpaccio di zucchine marinato in olio e limone con scaglie di grana e foglioline di menta	12
<i>Marinated zucchini carpaccio in olive oil and lemon with shavings of Grana cheese and mint leaves.</i>	
Panzanella – 2,9	9
<i>Wet Tuscan bread with tomato, red onion and cucumber</i>	
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino – per 2 persone – 1,5,7,8	20
<i>Fried bread dough with ham and “stracchino” cheese</i>	
Sformatino di verdure di stagione - 1,3,7,9	10
<i>Vegetable flan</i>	
Crostini misti (fegatini, fagioli, pomodoro, olio evo Monterecci) 1,4,11,12	9
<i>Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, beans, fresh tomato, extravirgin olive oil</i>	

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al tartufo fresco -1,3	18
<i>Noodles with fresh truffle</i>	
Spaghetti alla contadina (con zucchine, pomodorini e pinoli) - 1,8,9	13
<i>Pasta with zucchini, walnuts and lemon zest</i>	
Maltagliati al ragù di anatra - 1,3,9	14
<i>Fresh pasta with duck ragout*</i>	
Pici cacio e pepe - 1,3,7	13
<i>Pici with cheese and pepper</i>	
Spaghetti alla carbonara (con salsa di uova, pecorino e guanciale toscano) -1,3,7	15
<i>Pasta with egg sauce, bacon and “pecorino” cheese</i>	

SECONDI PIATTI

Carpaccio di manzo su radicchio di campo, scaglie di grana e glassa balsamica	15
<i>Beef carpaccio</i>	
Tartare con burrata, acciuga cantabrico e capperi fritti	18
<i>Beef Tartare with mozzarella, anchovies and capers</i>	
Vitello tonnato - Veal with tuna sauce	18
Galletto alla brace - Grilled cockerel *	18
Parmigiana di melanzane - 7	14
<i>Eggplant Parmesan</i>	
Tagliata di manzo con misticanza, scaglie di grana e glassa balsamica	20
<i>Sirloin steak with salad, “grana” cheese and balsamic vinegar</i>	
Bistecca alla fiorentina	5,50/hg
<i>Florentine steak</i>	

CONTORNI

Fagioli aromatizzati alla salvia – <i>White Beans</i>	6
Patate in ghiotta - <i>Roasted potatoes</i>	6
Insalata mista con radicchietti, pomodorini e julienne di carote <i>Mix salad</i>	6
Spinaci saltati – <i>Spinach*</i>	5
Patate fritte - <i>French fries*</i>	5

DESSERT

Tiramisù - 1,3	6
Torta della nonna (o fantasia dello Chef) – 1,3,7,8 <i>Shortcrust pastry covered with almonds and filled with custard</i>	6
Panna cotta - <i>Milk pudding-</i> 7	6
Parfait al caffè - <i>Coffee semifreddo</i> - 1	6
Cantuccini fatti in casa e “Vin Santo” Montereoggi- 1,3,7,8 <i>Homemade almond cookies with “Vin Santo” Montereoggi</i>	7
Ananas al naturale - <i>fresh pineapple</i>	6
Zuccotto tradizionale fiorentino - <i>Sponge cake filled with ice cream-</i> 1,3,7	7
Tartufo bianco o nero - <i>White chocolate and coffee or dark chocolate ice cream</i> - 7	6
Coppa di gelato - <i>Ice-cream</i> - 3,7	6
Sorbetto al limone - <i>Lemon sorbet</i>	6

MENÙ BABY

Penne al pomodoro (o ragù di manzo) - 1	6
Hamburger*	8
Cotoletta - <i>Schnitzel*</i> - 1	8

In base alla disponibilità di prodotti freschi di stagione, lo Chef può proporre speciali “**piatti del giorno**”

Pane e coperto: Euro 2,00
Bottiglia di acqua minerale 1 litro: Euro 3,00
Bibite in lattina: Euro 3,00
Caraffa di vino della casa: 1/4 Lt Euro 6 - 1/2 Lt Euro 10,00 - 1 Lt Euro 12
Caffè: Euro 2,00
Caffè d’orzo o caffè decaffeinato 2,50
Grappe e Amari: Euro 4,00

I piatti presenti nel menu contrassegnati con * potrebbero essere preparati in tutto o in parte con ingredienti abbattuti in loco a temperatura negativa o congelati/surgelati all’origine. La invitiamo quindi a rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative alla pietanza che desidera.

Nei piatti 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.

**** ELENCO DEGLI ALLERGENI/ALLERGENS LIST** 1. Cereali contenenti glutine e derivati 2. crostacei e derivati, 3. uova e derivati 4. pesce e derivati 5. arachidi e derivati 6. soia e derivati 7. latte e derivati incluso il lattosio 8. frutta a guscio e derivati 9. sedano e derivati 10. senape e derivati 11. sesamo e derivati 12. anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l 13. lupini e derivati 14. molluschi e derivati. *Cereals containing gluten and derived products, crustaceans and derived products, eggs and derived products, fish and derived products, peanuts and derived products, soy and derived products, milk and derived products including lactose, nuts and derived products, celery and derived products, mustard and derived products, seeds of sesame and derived products, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO₂, lupins and derived products, shellfish and derived products.*