

Agriturismo Monterecci - Ristorante

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

Menù Estate

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

ANTIPASTI

prezzo in euro

Gran tagliere toscano – per 2 persone (<i>Salame toscano, finocchiona, prosciutto crudo e tris di pecorini toscani: stagionato in grotta della Val d'Orcia, semistagionato senese e caciotta fresca di Pienza</i>) – 7 Selection of Tuscan salami, ham and “pecorino” cheese	24
Panzanella – 2,9 <i>Wet Tuscan bread with tomato, red onion and cucumber</i>	10
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino – per 2 persone – 1,5,7,8 <i>Fried bread dough with ham and “stracchino” cheese</i>	22
Sformatino di verdure di stagione - 1,3,7,9 <i>Vegetable flan</i>	10
Caprese (<i>mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</i>) - 7	13
Crostini misti (<i>fegatini, fagioli, pomodoro</i>) 1,4,11,12 <i>Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, beans, fresh tomato</i>	9

PRIMI PIATTI

Pappa al pomodoro con pomodorini confit e briciole di pane tostato – 1,9 <i>Tomato gruel with Tuscan toasted bread</i>	10
Tagliatelle al tartufo fresco -1,3 <i>Noodles with fresh truffle</i>	18
Spaghetti alla contadina (<i>con zucchini, pomodorini e pinoli</i>) - 1,8,9 <i>Pasta with zucchini, tomato and pine nuts</i>	13
Maltagliati al ragù di anatra - 1,3,9 <i>Fresh pasta with duck ragout*</i>	15
Pici cacio e pepe - 1,3,7 <i>Pici with cheese and pepper</i>	14
Spaghetti alla carbonara (<i>con salsa di uova, pecorino e guanciale toscano</i>) -1,3,7 <i>Pasta with egg sauce, bacon and “pecorino” cheese</i>	15

SECONDI PIATTI

Carpaccio di manzo su radicchio di campo, scaglie di grana e glassa balsamica <i>Beef carpaccio</i>	15
Battuta al coltello con burrata, acciuga del Cantabrico e capperi fritti <i>Beef Tartare with mozzarella, anchovies and capers</i>	18
Vitello tonnato - <i>Veal with tuna sauce</i>	18
Galletto alla brace - <i>Grilled cockerel *</i>	18
Carpaccio di zucchini marinato in olio e limone con scaglie di grana e foglie di menta <i>Marinated zucchini carpaccio in olive oil and lemon with shavings of Grana cheese and mint</i>	13
Tagliata di manzo con misticanza, scaglie di grana e glassa balsamica <i>Sirloin steak with salad, “grana” cheese and balsamic vinegar</i>	20
Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i>	6,00/hg

CONTORNI

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

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- 7</i>	6
Parfait al caffè - <i>Coffee semifreddo - 1</i>	6
Cantuccini fatti in casa e “Vin Santo” - 1,3,7,8 <i>Homemade almond cookies with “Vin Santo”</i>	7
Ananas al naturale - <i>fresh pineapple</i>	6
Zuccotto fiorentino - <i>Sponge cake filled with ice cream- 1,3,7</i>	7
Tartufo bianco o nero - <i>White chocolate and coffee or dark chocolate ice cream - 7</i>	6
Coppa di gelato - <i>Ice-cream - 3,7</i>	6
Sorbetto al limone - <i>Lemon sorbet</i>	6

MENÙ BABY

Penne al pomodoro (o ragù di manzo) - 1	7
Hamburger*	9
Cotoletta - <i>Schnitzel*</i> - 1	9

Coperto: Euro 2,50
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 14
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.