

Agriturismo Monterecci - Ristorante

Via Santa Maria Maddalena, 1 Caldine – Fiesole – Firenze

tel. 055 540014 - www.monterecci.it - info@monterecci.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 e domenica dalle 13:00 alle 15:00

Menù

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

Chef Raffaele Genovese

ANTIPASTI

Gran tagliere toscano – per 2 persone (Salame, sbriciolona, prosciutto crudo e tris di pecorini) Euro 22,00

Selection of Tuscan salami, ham and “pecorino” cheese

Pappa al pomodoro con pomodorini confit e briciole di pane tostato Euro 10,00

Tomato gruel with Tuscan toasted bread

Carpaccio di zucchine marinato con scaglie di grana e foglioline di menta Euro 12,00

Marinated zucchini carpaccio in olive oil and lemon with shavings of Grana cheese and mint leaves

Coccoli con prosciutto crudo e stracchino – per 2 persone Euro 20,00

Fried bread dough with ham and “stracchino” cheese

Sformatino di verdure dell'orto Euro 10,00

Vegetable flan

Crostini misti del fattore (*fegatini, pomodoro, olio Monterecci e fagioli*) Euro 9,00

Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, fresh tomato, olive oil, and beans

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara (*con salsa di uova, guanciale e pecorino*) Euro 15,00

Pasta with egg sauce, bacon and “pecorino” cheese

Maltagliati al ragù di anatra Euro 15,00

Fresh pasta with duck ragout

Pici all'aglione della Val di Chiana (*con pomarola e “aglione”*) Euro 14,00

Pici with tomato sauce and garlic

Spaghetti del contadino (*con melanzane, pomodorini e pinoli*) Euro 12,00

Pasta with eggplant, fresh tomato and pine nuts

Tagliatelle al tartufo fresco Euro 18,00

Fresh pasta with truffle

Pici cacio e pepe Euro 14,00

Pici with cheese and pepper

SECONDI PIATTI

Tartare con burrata, acciughe cantabrico e capperi fritti Euro 18,00

Tartare with mozzarella, anchovies and capers

Galletto alla brace Euro 16,00

Grilled rooster

Carpaccio di manzo su radicchio di campo e scaglie di grana Euro 15,00

Beef carpaccio

Tagliata di manzo con misticanza, scaglie di grana e aceto balsamico Euro 20,00

Beef steak with salad, “grana” cheese and balsamic vinegar

Bistecca alla fiorentina Euro 5,50/hg

Florentine steak

CONTORNI

Fagioli aromatizzati alla salvia <i>Beans</i>	Euro 6,00
Patate arrosto <i>Baked potatoes</i>	Euro 6,00
Insalata mista con radicchietti, pomodorini e julienne di carote <i>Mixed salad</i>	Euro 6,00
Spinaci saltati* <i>Spinach</i>	Euro 5,00
Patate fritte* <i>French fries</i>	Euro 5,00

DESSERT

Panna cotta <i>Milk pudding</i>	Euro 6,00
Torta della nonna (o fantasia dello Chef) <i>Shortcrust pastry covered with almonds and filled with custard</i>	Euro 6,00
Tiramisù	Euro 6,00
Parfait al caffè <i>Coffee semifreddo</i>	Euro 6,00
Cantuccini fatti in casa e "Vin Santo" Monteregeggi <i>Homemade almond cookies with "Vin Santo" Monteregeggi</i>	Euro 7,00
Zuccotto fiorentino <i>Sponge cake filled with ice cream</i>	Euro 7,00
Coppa di gelato <i>Ice-cream</i>	Euro 6,00
Tartufo bianco o nero <i>White chocolate and coffee or dark chocolate ice cream</i>	Euro 6,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	Euro 6,00

MENÙ BABY

Penne al ragù o al pomodoro	Euro 6,00
Hamburger	Euro 8,00
Cotoletta <i>Schnitzel</i>	Euro 8,00

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 prodotti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati.

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta con guscio e prodotti derivati, sedano e derivati, senape e derivati, sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l, lupini e derivati, 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.