

Agriturismo Monterecci - Ristorante

Via Santa Maria Maddalena, 1 – Fiesole (Fraz Caldine) - Firenze

tel. 055 540014 - www.monterecci.it

Menù

Selezione di ricette tradizionali preparate principalmente
con prodotti toscani o provenienti dalla nostra azienda agricola

Chef Raffaele Genovese

ANTIPASTI

- Gran tagliere toscano – per 2 persone (salame toscano, sbriciolona, prosciutto crudo di San Gimignano e tris di pecorini toscani: stagionato in grotta, semistagionato senese e caciotta fresca di Pienza) - 7 Euro 24,00
Selection of Tuscan salami, ham and “pecorino” cheese
- Carpaccio di zucchine marinato in olio e limone con scaglie di grana e foglioline di menta - *Marinated zucchini carpaccio in olive oil and lemon with shavings of Grana cheese and mint leaves* Euro 12,00
- Coccoli con prosciutto crudo e stracchino – per 2 persone -1,5,7,8 Euro 22,00
Fried bread dough with ham and “stracchino” cheese
- Sformatino di verdure dell’orto -1,3,7,9 Euro 10,00
Vegetable flan
- Crostini del fattore (*fegatini, pomodoro, fagioli*) -1,4,11,12 *Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, fresh tomato, beans* Euro 9,00

PRIMI PIATTI

- Spaghetti alla carbonara (*con salsa di uova, guanciale e pecorino*) -1,3,7 Euro 15,00
Pasta with egg sauce, bacon and “pecorino” cheese
- Maltagliati al ragù di anatra -1,3,9 Euro 15,00
Fresh pasta with duck ragout
- Pappa al pomodoro con pomodorini confit e briciole di pane tostato -1,9 Euro 10,00
Tomato gruel with Tuscan toasted bread
- Spaghetti del contadino (*con melanzane, pomodorini e pinoli*) -1,8,9 Euro 13,00
Pasta with eggplant, fresh tomato and pine nuts
- Tagliatelle al tartufo fresco -1,3 Euro 18,00
Fresh pasta with truffle
- Pici cacio e pepe -1,3,7 Euro 14,00
Pici with cheese and pepper

SECONDI PIATTI

- Battuta al coltello con burrata, acciughe del Cantabrico e capperi fritti Euro 18,00
Tartare with mozzarella, anchovies and capers
- Parmigiana di melanzane - 7 Euro 14,00
Eggplant Parmesan
- Galletto alla brace Euro 18,00
Grilled rooster
- Carpaccio di manzo su radicchio di campo e scaglie di grana Euro 15,00
Beef carpaccio
- Tagliata 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>Sage-flavored 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 all'aglio <i>Spinach</i>	Euro 6,00
Patate fritte* <i>French fries</i>	Euro 6,00

DESSERT

Panna cotta -7 <i>Milk pudding</i>	Euro 6,00
Torta della nonna (o fantasia dello Chef) -1,3,7,8 <i>Shortcrust pastry covered with almonds and filled with custard</i>	Euro 6,00
Tiramisù -1,3	Euro 6,00
Parfait al caffè -1 <i>Coffee semifreddo</i>	Euro 6,00
Cantuccini fatti in casa e "Vin Santo" -1,3,7,8 <i>Homemade almond cookies with "Vin Santo"</i>	Euro 7,00
Zuccotto fiorentino -1,3,7 <i>Sponge cake filled with ice cream</i>	Euro 7,00
Coppa di gelato -3,7 <i>Ice-cream</i>	Euro 6,00
Tartufo bianco o nero -7 <i>White chocolate and coffee or dark chocolate ice cream</i>	Euro 6,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	Euro 6,00
Ananas al naturale <i>Fresh pineapple</i>	Euro 6,00

MENÙ BABY

Penne al ragù o al pomodoro -1	Euro 7,00
Hamburger	Euro 9,00
Cotoletta* - 1 <i>Schnitzel</i>	Euro 9,00

Coperto e pane toscano artigianale (Forno Messeri - Fiesole): 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 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

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.