

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 e tris di pecorini toscani: stagionato in grotta della Val d'Orcia, semistagionato senese e caciotta fresca di Pienza) – 7 <i>Selection of Tuscan salami, ham and "pecorino" cheese</i>	Euro 24,00
Crostone con cavolo nero e lardo di Colonnata -1 <i>Toasted Tuscan bread with black cabbage and lard</i>	Euro 10,00
Carpaccio di zucchine marinato in olio e limone con scaglie di grana e foglioline di menta - <i>Marinated zucchini carpaccio in olive oil and lemon with shavings of Grana cheese and mint leaves</i>	Euro 12,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino – per 2 persone -1,5,7,8 <i>Fried bread dough with ham and "stracchino" cheese</i>	Euro 22,00
Sformatino di verdure dell'orto -1,3,7,9 <i>Vegetable flan</i>	Euro 10,00
Bruschette del fattore (<i>fegatini, pomodoro, fagioli</i>) -1,4,11,12 <i>Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, fresh tomato, beans</i>	Euro 9,00

PRIMI PIATTI

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

SECONDI PIATTI

Battuta al coltello con burrata, acciughe del Cantabrico e capperi fritti <i>Tartare with mozzarella, anchovies and capers</i>	Euro 18,00
Parmigiana di melanzane – 7 <i>Eggplant Parmesan</i>	Euro 14,00
Galletto alla brace <i>Grilled rooster</i>	Euro 18,00
Carpaccio di manzo su radicchio di campo e scaglie di grana <i>Beef carpaccio</i>	Euro 15,00
Tagliata con misticanza, scaglie di grana e aceto balsamico <i>Beef steak with salad, "grana" cheese and balsamic vinegar</i>	Euro 20,00
Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i>	Euro 5,50/hg

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" Monterecci -1,3,7,8 <i>Homemade almond cookies with "Vin Santo" Monterecci</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 (Forno Messeri loc. Olmo- 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.