

Agriturismo Montereggi - Ristorante

Via Santa Maria Maddalena, 1 Caldine – Fiesole – Firenze

tel. 055 540014 - www.montereggi.it - info@montereggi.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 Estate 2024

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 <i>Salame, sbriciolona, prosciutto crudo e tris di pecorini</i> <i>Selection of Tuscan salami, ham and “pecorino” cheese</i>	Euro 20,00
<i>Prosciutto e melone</i> <i>Ham and melon</i>	Euro 10,00
Carpaccio di manzo su radicchio di campo e scaglie di grana <i>Beef carpaccio</i>	Euro 15,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino – per 2 persone <i>Fried bread dough with ham and “stracchino” cheese</i>	Euro 18,00
Sformatino di verdure dell’orto <i>Vegetable flan</i>	Euro 10,00
Crostoni misti del fattore (<i>fegatini, pomodoro e fagioli</i>) <i>Toasted Tuscan bread with Tuscan pâté, fresh tomato and beans</i>	Euro 8,00

PRIMI PIATTI

Pappa al pomodoro con pomodorini confit e briciole di pane tostato <i>Tomato gruel with Tuscan toasted bread</i>	Euro 10,00
Maltagliati al ragù di anatra <i>Fresh pasta with duck ragout</i>	Euro 14,00
Spaghetti del contadino (<i>con melanzane, pomodorini e pinoli</i>) <i>Pasta with eggplant, fresh tomato and pine nuts</i>	Euro 12,00
Panzanella (piatto freddo) <i>Wet Tuscan bread with tomato, red onion and cucumber</i>	Euro 8,00
Tagliatelle al tartufo <i>Fresh pasta with truffle</i>	Euro 16,00
Pici cacio e pepe <i>Pici with cheese and pepper</i>	Euro 13,00

SECONDI PIATTI

Tartare con burrata, acciughe e capperi fritti <i>Tartare with mozzarella, anchovies and capers</i>	Euro 18,00
Galletto alla brace <i>Grilled rooster</i>	Euro 16,00
Tonno del Chianti con verdure sott’olio (<i>bollito di maiale sfilacciato</i>) <i>Boiled pork with vegetables</i>	Euro 16,00
Vitello tonnato <i>Veal with tuna sauce</i>	Euro 18,00
Tagliata di manzo 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 al fiasco <i>Beans</i>	Euro 6,00
Patate arrosto al sale profumato di salvia e rosmarino <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

I dolci fatti da noi...	
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" Montereoggi <i>Homemade almond cookies with "Vin Santo" Montereoggi</i>	Euro 7,00
... e i gelati	
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

Bottiglia di Vino Villa Montereoggi: Euro 10,00

Caffè: Euro 2,00

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.