

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

Gentili Ospiti, benvenuti a casa mia.

Divido con voi un luogo dove con le due signore toscane con cui ho il piacere di lavorare desideriamo offrire un senso di quiete, equilibrio ed armonia. La vita mi ha insegnato a valutare i miei simili per ciò che hanno voglia di condividere delle loro menti e dei loro cuori, non per come appaiano e meno ancora per il loro status sociale.

Do il meglio di me ad Ospiti contenti di assaporare i nostri piatti, di sorseggiare un po' di vino schietto, ed alla fine soddisfatti nel pagare il prezzo della mia lealtà verso di loro. Mi aspetto che ognuno di voi entri in casa mia con gli stessi sentimenti.

I prezzi contenuti, il contesto rurale e l'atmosfera amichevole che sono lieto di offrire è bene che non autorizzino a ritenere che schiacciare le dita o essere insistenti come in qualsiasi ristorante metropolitano siano comportamenti ai quali io porti attenzione, altrettanto vale per concetti quali "il denaro compra qualsiasi cosa", "il cliente ha sempre ragione", "lavoro, guadagno, pago, pretendo", o similari. Se ciò non vi trovasse in accordo, sono sicuro che altri posti qui in zona possano soddisfare meglio della Taverna le vostre aspettative.

Al mio nono anno che passo ad accogliere Ospiti, sono fiero del mio menu, un insieme bilanciato di sapori semplici, genuini e facili da identificare, preparati con gioia.

Può capitare, nel corso del servizio, che qualche pietanza non sia al momento disponibile, perché appena terminata o perché momentaneamente sprovvisti di qualche ingrediente, è il prezzo che chiedo ai miei Ospiti di pagare per rassicurarli sulla freschezza di quello che metteranno nello stomaco qui alla Taverna.

Per favore non chiedetemi "cosa c'è di buono oggi?", o "quale è la specialità della casa?", o "quale è la sua raccomandazione?", non ho una risposta genuina da dare per due ragioni: tutte le pietanze sono state inserite nel menu dopo aver ascoltato con attenzione le opinioni degli Ospiti ed, altrettanto importante, non ho mai nulla da far fuori dai miei frigoriferi.

Chiedetemi come sono assemblate le materie prime nei piatti e sarò lieto di rispondere a tutte le vostre domande per una scelta ragionata delle pietanze da assaggiare.

Roberto Crocenzi

Pranzo 12.00-14.00,

Prenotazione necessaria allo **0577 845159**

Cena 18.00-21.00

od a info@tavernamontisi.com

In genere chiuso il Lunedì

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

Le bottiglie di acqua in vetro non sono da asporto.

Bottiglie da 0.50lt. in plastica € 1,00

Acqua minerale naturale Norda, 1 lt. in vetro 2,00
residuo fisso a 180°C 59 mg./lt.

Acqua minerale naturale Norda, 1 lt. in vetro, gassata 2,00
residuo fisso a 180°C 59 mg./lt.

Acqua di Nepi, minerale effervescente naturale, 0.75 lt. in vetro 2,00
residuo fisso a 180°C 580 mg./lt.

Un bicchiere di spremuta di arancia fresca 3,00

Succo di mela da agricoltura biologica, in vetro 1 lt. 5,00

Coca Cola, Fanta, Sprite, lattina 33 cl. 2,00

Birra artigianale di farro delle Crete Senesi, 0.75lt. in vetro 10,00

Un bicchiere di vino I.g.t. o D.o.c. 3,00

Un bicchiere di Vino Nobile D.o.c.g. 4,00

Un bicchiere di Brunello di Montalcino D.o.c.g. 6,00

Vino I.g.t. o D.o.c. in caraffa, ¼ lt. 5,00

Vino I.g.t. o D.o.c. in caraffa, ½ lt. 9,00

Non compro vino sfuso, ma solo I.g.t., D.o.c. e D.o.c.g., da questa zona come da altre regioni, da piccoli produttori, anche da agricoltura bio.

La scelta della cantina è tra circa 150 etichette.

L'acquisto di bottiglie di vino per l'asporto è gratificato con una riduzione del 10% sul prezzo della stessa bottiglia servita al tavolo.

Pranzo 12.00-14.00,

Cena 18.00-21.00

In genere chiuso il Lunedì

*Prenotazione necessaria allo **0577 845159***

od a info@tavernamontisi.com

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

Legenda: (V) = vegetariano

(SG) = senza glutine

Nella mia cucina non trovano spazio congelatori e forni a microonde, cuciniamo solo ingredienti di stagione, che vado a comprare in piccole quantità con frequenza, in gran parte in Aziende di queste terre.

Antipasti

Bruschetta con pomodoro fresco, aglio fresco strofinato, basilico, pepe nero, sale, olio (V) 6,00

Panzanella, insalata tradizionale toscana di pane raffermo, ammorbidito con l'acqua e condito con pomodoro fresco, cetriolo, cipolla, basilico, sale, pepe nero ed olio (V) 6,00

Crostini misti tipici toscani con: milza di Chianina I.g.p. e fegatini di pollo (con vinsanto e capperi) rosmarina di Cinta Senese bio (lardo, vino rosso, aglio, rosmarino) 8,00

Capocollo stagionato di maiale dell'Azienda Agricola Belsedere di Trequanda, con melone 8,00

L'unico olio in cucina è extra vergine di oliva, dell'Azienda Agricola La Grancia di Montisi, da agricoltura biologica, da olive frante nei Frantoi Talini e La Romita di Montisi, nelle 24 ore successive alla raccolta.

In giardino coltiviamo erbe aromatiche come basilico, salvia, alloro, maggiorana, prezzemolo, erba cipollina, melissa, menta, che usiamo per insaporire le pietanze.

L'uso del burro è limitato alla preparazione della besciamella e dei dolci. Non usiamo dadi, aromi od altri insaporitori di sintesi.

Pranzo 12.00-14.00,

Cena 18.00-21.00

In genere chiuso il Lunedì

Prenotazione necessaria allo **0577 845159**

od a info@tavernamontisi.com

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

Tutti i formati di pasta (ad esclusione della sfoglia della lasagna) sono dell'Azienda Agricola Il Pereto, a Serre di Rapolano, che coltiva in biologico tutti i suoi cereali, così come i pomodori che trasforma per produrre la salsa che usiamo.

Utilizziamo ricotta di pecora e pecorino solo a latte crudo, dell'Azienda Agricola Belsedere di Trequanda dal latte solo del loro gregge. Non usiamo Parmigiano Reggiano.

Pasta

*Pappardelle di grano varietà Cappelli all'aglione (V),
un condimento tipico toscano preparato con salsa di pomodoro,
tanto aglio fresco, prezzemolo, tanto peperoncino, olio* 8,00

*Tagliolini di grano del Faraone con pomodoro fresco,
mozzarella, basilico, olio (V)* 8,00

*Tagliatelle di farro con zucchine, acciughe, aglio fresco,
pangrattato, prezzemolo, olio (V)* 8,00

Lasagna al ragù di Chianina 8,00
*prepariamo il ragù con un soffritto di sedano, carota e cipolla,
aggiungiamo carne macinata di Chianina, salsa di pomodoro,
prima di infornare besciamella e pecorino*

*Casarecce di farro con salsiccia di maiale grigio delle Crete
Senesi, cipollotto fresco, ricotta di pecora a latte crudo, olio* 8,00

Pranzo 12.00-14.00,
Cena 18.00-21.00
In genere chiuso il Lunedì

Prenotazione necessaria allo **0577 845159**
od a info@tavernamontisi.com

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

I tagli di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale I.g.p., denominato Chianina, sono della Macelleria della famiglia Ricci di Trequanda.

Il maiale grigio delle Crete Senesi è della Biologica Il Piano, azienda di allevamento biologico in Asciano di Gianluca Mencarelli.

La Cinta Senese è della Tenuta di Paganico di Maria Novella Uzielli, da allevamento biologico.

Acquisto la carne personalmente nelle tre Aziende sopracitate, con le frequenze dettate dai loro programmi di macellazione e frollatura.

La carne viene conservata in confezioni sottovuoto in frigorifero a 2C°.

I secondi di carne

Il prezzo dei secondi comprende la guarnizione con contorni del giorno a fantasia delle cuoche e secondo la disponibilità del momento.

Coscia di pollo arrosto, con rosmarino, aglio, sale e pepe (SG) 11,00

Stinco di maiale al forno con rosmarino, aglio, sale e pepe (SG) 11,00

*Polpette di Cinta Senese bio nel tegame al pomodoro 12,00
macinato di Cinta Senese, uova, pecorino, maggiorana, sale e pepe*

*Lombata di maiale grigio bio delle Crete Senesi al forno (SG) 12,00
con rosmarino, aglio, sale e pepe*

*Stracotto di fracosta, o di pancia, di Chianina I.g.p. (SG) 12,00
muscolo di vitellone cotto a lungo in tegame con vino rosso,
sedano, carote e cipolle*

segue.....

Pranzo 12.00-14.00,

Cena 18.00-21.00

In genere chiuso il Lunedì

Prenotazione necessaria allo 0577 845159

od a info@tavernamontisi.com

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

Polpettone di Chianina I.g.p. al forno 12,00
macinato, pecorino, uova sode, latte, pangrattato, sale, pepe

Fiorentina di Chianina I.g.p. ai ferri (SG) 55,00
in tagli che variano da 1000 a 1200 grammi

La Chianina I.g.p. che prepariamo, tracciata lungo tutta la filiera, è allevata allo stato brado nei terreni dell'Azienda agricola di Trequanda. La carne di questi splendidi animali ha una fibra molto consistente anche dopo frollature lunghe, pochissimo grasso ed elevati valori nutrizionali.

Fra frasi che suonano come "ho mangiato della Chianina che si tagliava come il burro" o "il mio macellaio mi dà una Chianina tenerissima" indicano sprovoedutezza e scarsa conoscenza delle qualità organolettiche di questi bovini, ritenuti dalla scienza agroalimentare i migliori al mondo per la qualità delle carni.

Cuocerla troppo sulla griglia non è una scelta che ne esalti il sapore, di certo ne aumenta l'impegno nella masticazione. Nel caso preferiate assaggiare carni di Chianina con cotture più lunghe, il nostro stracotto è una gustosa alternativa.

Piatti di mezzo vegetariani

Parmigiana di melanzane (V) (SG) 9,00
melanzane affettate e grigliate, mozzarella, salsa di pomodoro, origano, olio, sale

Pecorino al forno con mele, miele e nocciole tritate (V) (SG) 9,00

Pranzo 12.00-14.00,

Cena 18.00-21.00

In genere chiuso il Lunedì

Prenotazione necessaria allo **0577 845159**

od a info@tavernamontisi.com

Estate 2010

da Roberto, Taverna in Montisi

Coperto, pane e servizio inclusi

Fumatori in giardino, grazie!

I dolci delle cuoche

Il latte fresco intero e le uova sono della linea di produzione biologica della Mukki di Firenze, le compro due volte alla settimana.

La panna fresca è destinata solo alla preparazione della panna cotta, non ad impapocchiare salse balorde.

Panna cotta guarnita con salsa di frutta fresca (SG) 5,00
latte bio, panna fresca, colla di pesce, vainiglia, zucchero

Tiramisù con caffè espresso Illy e biscotti del forno di Montisi 5,00
mascarpone, uova, zucchero

Macedonia di frutta fresca di stagione (SG) 5,00

Mela cotta al forno con vino, cannella e chiodi di garofano (SG) 5,00

Cantucci del forno di Montisi e Vinsanto toscano 5,00

Torta del giorno , 5,00

E per finire.....

Espresso Illy, normale o decaffeinato 2,00

Cappuccino con latte fresco intero bio ed espresso Illy 3,00

Amaro Stilla, un liquore di erbe del Monte Amiata 2,00

Limoncello, un liquore di limoni della Costiera amalfitana 2,00

Grappa, distillato italiano di vinacce, bianca o ambrata 3,00

Crema di limoncello, da limoni della Costiera Amalfitana 3,00

Distillato di limoni della Costiera Amalfitana 3,00

Pranzo 12.00-14.00,

Prenotazione necessaria allo 0577 845159

Cena 18.00-21.00

od a info@tavernamontisi.com

In genere chiuso il Lunedì