

Novembre 2007 da Roberto, Taverna in Montisi

Oggi anche tartufo bianco delle Crete Senesi

Alcune idee per la degustazione:

<i>Bruschette con l'olio 2006 de La Carraia di Petroio</i>	<i>4,00</i>
<i>Fettunta con fagioli toscanelli delle Crete Senesi</i>	<i>6,00</i>
<i>Tagliatelle di grano Cappelli all'olio (od al burro)</i>	<i>7,00</i>
<i>Crema di porri e patate con crostini</i>	<i>7,00</i>
<i>Uova all'occhio di bue con patate al forno</i>	<i>8,00</i>

*Acquisto tartufi bianchi solo dall'Associazione Tartufai Senesi,
che ha sede in San Giovanni d'Asso.*

*E' inutile dire (ma lo dico lo stesso) che non uso olii, burri,
salse e porcherie simili all'aroma chimico di tartufo.*

*Porto in tavola i tartufi, gli Ospiti li scelgono, li pesano con
bilancia elettronica al grammo, li affettano sulle pietanze scelte.*

Il prezzo al grammo è al momento € 3,50.

*Per la grande qualità del tartufo, circa 4-5 grammi a porzione
danno già sensazioni organolettiche ragguardevoli,
circa 8-10 grammi a porzione rendono la pietanza importante.*

A pranzo, dalle 12,00 alle 14,00

A cena, dalle 19,00 alle 21,30

escluso il lunedì e martedì

prenotazione gradita allo 0577 845159

o info@tavernamontisi.com

Novembre 2007 da Roberto, Taverna in Montisi

<i>Acqua minerale Ferrarelle, 0.75 lt. in vetro</i>	1,00
<i>Coca Cola Light, Fanta, Sprite, latt. 33 cl.</i>	2,00

Antipasti

<i>Insalata di farro delle Crete Senesi con pecorino fresco</i>	5,00
<i>Fantasia di crostini toscani di terra</i>	6,00
<i>Fettunta con fagioli toscanelli delle Crete Senesi</i>	6,00
<i>Insalata di carciofi, rigatino di Cinta Senese e pomodori</i>	8,00
<i>Assortimento di salumi delle Crete Senesi</i>	8,00

Primi piatti

<i>Crema di porri e patate con crostini</i>	7,00
<i>Minestrone di verdure con farro e legumi biologici delle Crete</i>	7,00
<i>Tagliatelle con pomodoro e crema d'aglio</i>	7,00
<i>Pici toscani con rigatino di Cinta Senese e pecorino delle Crete</i>	8,00
<i>Pappardelle maremmane al ragù di vitellone chianino I.g.p.</i>	8,00
<i>Lasagna al ragù di vitellone bianco chianino I.g.p.</i>	8,00
<i>Straccetti di farro con salsiccia, cicoria e pecorino fresco</i>	8,00
<i>Casarecce di farro con rigatino di Cinta Senese, ceci e menta</i>	8,00

A pranzo, dalle 12,00 alle 14,00

A cena, dalle 19,00 alle 21,30

escluso il lunedì e martedì

*prenotazione gradita allo 0577 845159
o info@tavernamontisi.com*

Novembre 2007 da Roberto, Taverna in Montisi

Piatti di mezzo

<i>Assortimento di ortaggi freschi grigliati ed in tegame</i>	8,00
<i>Parmigiana di melanzane</i>	8,00
<i>Bistecca di maiale alla griglia con salsa alle cipolle dolci</i>	9,00
<i>Rosticciana (costine e salsicce di maiale delle Crete Senesi)</i>	9,00
<i>Polpettone al forno di vitellone bianco chianino I.g.p.</i>	10,00
<i>Cipolle dolci stufate al ripieno di salsiccia con fagioli toscaneli</i>	11,00
<i>Filetto di maiale delle Crete Senesi con salsa agli ortaggi dolci</i>	11,00
<i>Capocollo di Cinta Senese alla griglia con salsa alle cipolle dolci</i>	11,00
<i>Polpa di spalla di vitellone bianco chianino I.g.p. alla griglia</i>	12,00

I piatti di carne vengono guarniti con i contorni del giorno

<i>Fantasia di formaggi stagionati biologici a latte crudo</i>	12,00
<i>Pecorino al forno con melata di bosco e granella di nocciole</i>	9,00

Dessert

<i>Panna cotta al caramello</i>	5,00
<i>Tiramisù della cuoca</i>	5,00
<i>Tortino soffice di nocciole con colata di cioccolato fondente</i>	5,00
<i>Cantucci e Pan dei Santi del forno di Montisi e VinSanto Senese</i>	5,00
<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	5,00

A pranzo, dalle 12,00 alle 14,00

A cena, dalle 19,00 alle 21,30

escluso il lunedì e martedì

*prenotazione gradita allo 0577 845159
o info@tavernamontisi.com*