

*Gentili Ospiti,  
benvenuti alla Taverna.*

*Qui di seguito troverete alcune informazioni su come ho scelto di operare.*

*La gran parte delle materie prime sono per quanto possibile di produzione di questa zona, le acquisto personalmente in piccola quantità e con frequenza.*

*Le tagliatelle, i picci e le pappardelle sono di grano Cappelli, gli straccetti e le casarecce sono di farro, e come il pomodoro ed i legumi provengono dall'Azienda Agricola il Pereto di Serre di Rapolano, da agricoltura biologica.*

*La carne di maiale e di Cinta Senese sono dell'Az. Agr. Belsedere di Trequanda. La carne di Vitellone bianco Chianino è della Macelleria Ricci di Trequanda.*

*I formaggi di pecora e di capra sono a latte crudo da allevamenti biologici.*

*Acquisto verdure fresche ed ortaggi di stagione presso l'Azienda Agricola Sant'Agostino di San Giovanni d'Asso, da coltivazione biologica.*

*La frutta ed una piccola quantità di ortaggi, di provenienza esclusivamente nazionale, mi vengono portati dall'Azienda Ortofrutta San Lorenzo di Castel del Piano.*

*La cucina usa solo olio extravergine di oliva prodotto, esclusivamente da olive di Montisi, Castelmuzio e Petroio, nei frantoi Romita e Talini a Montisi.*

*Il latte fresco intero e le uova sono di produzione biologica della Mukki di Firenze.*

*La pochissima panna fresca che compro è destinata esclusivamente alla preparazione della panna cotta.*

*La cucina non usa il forno a microonde.*

*Spero che la lettura sia stata utile, commenti e critiche costruttive sono sempre benvenuti.*

*Roberto*

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

## *Antipasti*

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

# Primi piatti

<i>Crema di porri e patate con crostini</i>	7,00
<i>Minestrone di verdure con farro e legumi biologici delle</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</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</i>	8,00

## 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</i>	11,00
<i>Filetto di maiale delle Crete Senesi con salsa agli ortaggi dol</i>	11,00

<i>Capocollo di Cinta Senese alla griglia con salsa alle cipolle</i>	11,00
--	-------

<i>Polpa di spalla di vitellone bianco chianino I.g.p. alla</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</i>	5,00
---	------

<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	5,00
---	------

<i>Caffè espresso Illy</i>	1,00
----------------------------	------

*Coperto e servizio inclusi*