

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

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

Antipasti

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