

Ottobre 2007

da Roberto, Taverna in Montisi

## **Antipasti**

<i>Panzanella toscana (pane, cipolle, cetrioli, pomodori...)</i>	5,00
<i>Insalata di farro biologico delle Crete Senesi con pecorino fresco</i>	5,00
<i>Fantasia di crostini toscani</i>	6,00
<i>Fettunta con fagioli zolfini delle Crete Senesi</i>	7,00
<i>Insalata di carciofi, rigatino di Cinta Senese e pomodori</i>	8,00
<i>Caprese con mozzarella biologica di bufala campana d.o.p.</i>	8,00
<i>Assortimento di salumi delle Crete Senesi con melone</i>	8,00

## **Primi piatti**

<i>Crema di porri e patate con crostini</i>	7,00
<i>Minestrone di verdure e legumi biologici delle Crete Senesi</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, champignon e pecorino fresco</i>	8,00
<i>Casarecce di farro con rigatino di Cinta Senese, ceci e menta</i>	8,00

*Tagliatelle, Pici e pappardelle sono di grano Cappelli, dall'Azienda*

*A pranzo, dalle 12,00 alle 14,00*

*A cena, dalle 19,00 alle 21,30*

*escluso il lunedì*

*prenotazione gradita allo 0577 845159*

*o [info@tavernamontisi.com](mailto:info@tavernamontisi.com)*

Ottobre 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 delle Crete Senesi con salsa alle cipolle dolci</i>	9,00
<i>Rosticciana (costine e salsicce di maiale delle Crete Senesi)</i>	9,00
<i>Filetto di maiale delle Crete Senesi con salsa agli ortaggi dolci</i>	11,00
<i>Cipolle dolci stufate al ripieno di salsiccia con fagioli zolfini</i>	12,00
<i>Polpa di spalla di vitellone bianco chianino I.g.p. alla griglia</i>	12,00

*La carne di maiale e di Cinta Senese sono dell'Az. Agr. Belsedere di Trequanda*

*La carne di Chianina è della Macelleria Ricci di Trequanda*

*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 del forno di Montisi e Vin Santo 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*

*prenotazione gradita allo 0577 845159  
o [info@tavernamontisi.com](mailto:info@tavernamontisi.com)*