

Novembre 2007 da Roberto, Taverna in Montisi

Per assaggiare l'olio nuovo

<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>Crema di porri e patate con crostini</i>	7,00
<i>Minestrone di verdure e legumi biologici delle Crete Senesi</i>	7,00
<i>Pici toscani con rigatino di Cinta Senese e pecorino delle Crete</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
<i>Assortimento di ortaggi freschi grigliati ed in tegame</i>	8,00
<i>Parmigiana di melanzane</i>	8,00
<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
<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*