

Autunno 2006 da Roberto, Taverna in Montisi

Per assaggiare l'olio nuovo

<i>Insalata caprese con olio al basilico</i>	6,00
<i>Varietà di verdure fresche grigliate ed in tegame</i>	6,00
<i>Insalata tiepida di polipo verace e patate</i>	6,00
<i>Tortino di patate con alici su crema di peperoni dolci</i>	6,00
<i>Fantasia di crostini toscani</i>	6,00
<i>Crema di legumi all'olio di Montisi con crostini dorati</i>	7,00
<i>Crema di patate e porri con tagliolini</i>	7,00
<i>Insalata tiepida di farro con pomodorini e pecorino delle Crete</i>	7,00
<i>Gnocchi di patate con pesto di rucola e blu di capra</i>	8,00
<i>Tagliatelle con guanciale di Cinta Senese, menta e ceci</i>	8,00
<i>Filetto di branzino con capperi e pomodorini</i>	12,00
<i>Parmigiana di melanzane</i>	9,00
<i>Insalata nizzarda vegetariana (patate, fagiolini, olive, pomodorini, uova)</i>	8,00
<i>Tagliata di chianina alla griglia con misticanza di campo</i>	12,00
<i>Fantasia di formaggi stagionati con pinzimonio di ortaggi</i>	9,00
<i>Tiramisù della cuoca</i>	5,00
<i>Panna cotta con caramello</i>	5,00

A pranzo, dalle 12.30 alle 14.30

A cena, dalle 19.30 alle 22,30

escluso il lunedì

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