

Primavera 2014

da Roberto, Taverna in Montisi

Aperto dalle 12.00 al tramonto

Chiuso quando vado a fare la spesa

Gentili Signori e Signore, benvenuti a casa mia.

Ogni mattina mi alzo felice di costruire uno spazio di quiete, equilibrio ed armonia da offrire alle persone che desiderano venire a trovarmi.

Apprezzo le persone per quello che desiderano condividere delle loro menti e dei loro cuori. Credo pochissimo nel segno del denaro.

Valuto le buone maniere un ingrediente indispensabile della qualità della vita, sono severo nei miei confronti, e non mi risparmio nel proteggere la mia casa dalla negatività figlia della maleducazione.

Sono un cuciniere di campagna con l'unica pretesa di nutrirmi con amore e onestà, preparo una cucina di casa e la condivido con chi ha piacere di sedersi ai miei tavoli.

Se quello che faccio vi piace, ditelo alle persone a cui volete bene.

Se non vi è stato gradito, sono pronto ad ascoltare le vostre critiche costruttive, quando espresse al momento e di persona mi aiutano a riconoscere i miei errori ed a lavorare per ridurre il numero.

Considero la critica a posteriori, peggio se protetta dall'anonimato di uno pseudonimo, un atteggiamento distruttivo, e mi sottraggo con determinazione alla spirale di negatività che inevitabilmente genera.

Do sempre a tutte le persone che si accomodano nella mia casa il mio servizio ed il mio sorriso. Alle persone contente di assaporare piatti genuini, di sorseggiare bevande schiette, e serene nel riconoscermi il prezzo della mia lealtà verso di loro, do anche il mio cuore.

Grazie per la vostra cortesia.

Roberto Crocenzi

Primavera 2014

da Roberto, Taverna in Montisi

Aperto dalle 12.00 al tramonto

Chiuso quando vado a fare la spesa

(V) = vegetariano

(SG) = senza glutine



= Presidio Slow Food



= da agricoltura biologica

Coperto, pane e servizio inclusi

Crostini con lardo di Cinta Senese  e con olive del Cilento  € 10

Insalata fredda di legumi   (V) (SG) € 13
compreso € 1 donato alla Alleanza Cuochi Presidi Slow Food

Assortimento di salumi  di maiale e di Cinta Senese (SG) € 14

Insalata di polipo verace con patate, olive di Gaeta e sedano (SG) € 16

Minestra di pane (V) € 10

Pici freschi con le briciole (V) € 10

Pici freschi al ragù di Chianina I.G.P. € 12

Pici freschi con salsiccia di Cinta Senese , cipolle e pecorino € 12

Pici freschi al tartufo fresco marzuolo delle Crete Senesi (V) € 16

Fumatori in giardino, non in terrazza, grazie!

Prenotazione necessaria a 0577 845159 o a info@tavernamontisi.com

Primavera 2014

da Roberto, Taverna in Montisi

Il piatto di carne e' guarnito con il contorno del giorno

<i>Polpettone di Cinta Senese  al forno (SG)</i>	€ 16
<i>macinato di Cinta Senese, uova, pecorino, patate bollite</i>	
<i>Stracotto di fracosta di Chianina I.G.P. alle cipolle (SG)</i>	€ 18
<i>Bistecca di capocollo di Cinta Senese  (SG)</i>	€ 19 ÷ € 22
<i>alla griglia, con salvia fresca e pecorino, da 250 a 400 gr.</i>	
<i>Bistecca alla Fiorentina di Chianina I.g.p. (SG)</i>	€ 45 ÷ € 60
<i>alla griglia, in tagli che variano da 900 a 1200 gr.</i>	
<i>Petto di pollo ruspante  alla griglia (SG)</i>	€ 18
<i>Assortimento di formaggi  a latte crudo (V) (SG)</i>	€ 18
<i>Pecorino in padella con miele e mandorle di Toritto  (SG)</i>	€ 8
<i>Ricotta fresca di pecora con espresso Illy e miele di acacia</i>	€ 8
<i>Panna cotta con latte fresco </i>	€ 7
<i>Mela  cotta al forno</i>	€ 7
<i>Cantucci del forno di Montisi e Moscadello di Montalcino</i>	€ 8
<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	€ 7

<i>Acqua minerale naturale Tosca, liscia o gassata, 1 lt. in vetro</i>	€ 2
<i>residuo fisso a 180°C 59 mg./lt.</i>	
<i>Acqua di Nepi, minerale effervescente naturale, 0,75 lt. in vetro</i>	€ 2
<i>residuo fisso a 180°C 580 mg./lt.</i>	
<i>Contenitori di acqua da 1.5lt. in plastica</i>	€ 2
<i>Le bottiglie di acqua in vetro non sono da asporto, grazie!</i>	
<i>Succo di mela da agricoltura biologica, in vetro 1 lt.</i>	€ 9
<i>Spremuta fresca di arancia</i>	€ 4
<i>Birra artigianale di San Quirico d'Orcia, 0.75lt. in vetro</i>	€ 13
<i>Birra artigianale di Podere Pereto, 0.75lt. in vetro</i>	€ 12
<i>Un bicchiere di vino I.g.t. o D.o.c.</i>	€ 4
<i>Un bicchiere di Vino Nobile D.o.c.g.</i>	€ 6
<i>Un bicchiere di Brunello di Montalcino D.o.c.g.</i>	€ 8
<i>Vino I.g.t. o D.o.c. in caraffa, ¼ lt.</i>	€ 7
<i>Vino I.g.t. o D.o.c. in caraffa, ½ lt.</i>	€ 11
<i>Espresso Illy, normale o decaffeinato, Caffè d'orzo Illy</i>	€ 2
<i>Tisane biologiche della Val d'Orcia</i>	€ 3
<i>Cappuccino con latte fresco intero bio ed espresso Illy</i>	€ 3
<i>Cioccolata Vestri in tazza</i>	€ 3
<i>Amaro Stilla, un liquore di erbe del Monte Amiata</i>	€ 3
<i>Limoncello, un liquore di limoni della Costiera amalfitana</i>	€ 3
<i>Grappa, distillato italiano di vinacce, bianca o ambrata</i>	€ 3

La mia cucina

Sono fiero del mio menu, un insieme di sapori facili da identificare, cucinati tutti i giorni con entusiasmo, di sicuro un mangiare pulito e giusto, lascio all'Ospite al tavolo il giudizio sul buono.

Investo tanto tempo nell'acquisto della materia prima per proteggere nel mio piccolo il valore della biodiversità, in essa cerco il frutto dell'instancabile opera appassionata di uomini e donne, che non si omologano alle produzioni massificate.

Desidero valorizzare quella della zona, ma sapori e tradizioni legati al cibo della mia memoria mi portano a visitare aziende anche di altre regioni per acquistare ingredienti che amo, molti dei quali presso Presidi Slow Food.

Li acquisto personalmente nei luoghi di produzione in piccole quantità e con frequenza, potendo così certificarne la qualità e l'origine.

Quando cucino, non cerco preparazioni ad effetto, con abbinamenti arditi ed ornamenti coreografici, ma solo di preservare la sostanza e di presentarla senza necessità di interpretazioni.

Non ho mai avuto il forno a microonde, un po' di pazienza e' quindi indispensabile per lasciare alla cucina il tempo necessario alla preparazione della pietanza.

Nel giardino raccolgo erbe aromatiche, come basilico, salvia, rosmarino e alloro. Non uso spezie.

Metto pochissimo sale nel bollitore della pasta. Non c'è sale aggiunto altrove, poiché nasconde il sapore autentico degli ingredienti. Porto sale, pepe ed aceto di mele in tavola.

Non uso dadi, sughi pronti, riduzioni, fondi di cottura, besciamella, esaltatori di sapidità, aromi ed altre amenità di sintesi.

L'unico olio in cucina è extra vergine di olive di podere, dell'Azienda Agricola La Grancia di Montisi o della Azienda Agricola Grappi Luchino di Pienza, entrambi da agricoltura biologica. Non aggiungo grassi in cottura, non uso burro né tantomeno margarina.

Non uso congelatori.

Puo' quindi capitare, nel corso del servizio, che qualche pietanza non sia al momento disponibile, perché appena terminata o perché momentaneamente senza qualche ingrediente.

E' il prezzo che accetto di pagare per assicurare i miei Ospiti sulla freschezza di quello che assaggeranno qui alla Taverna.

Altrettanto importante, le mie pietanze non contengono nicotina.

Per quanto detto sopra, la domanda "cosa c'è di buono oggi?", o "quale è la specialità della casa?", o "quale è la sua raccomandazione?", non trova risposte genuine per due ragioni: tutte le pietanze sono state inserite nel menu dopo aver ascoltato con attenzione le opinioni delle persone e, altrettanto importante, non ho mai nulla da far fuori dai miei frigoriferi.

Chiedetemi piuttosto come sono assemblate le materie prime nei piatti e sarò lieto di rispondere a tutte le vostre domande per una scelta ragionata delle pietanze da assaggiare.

Roberto Crocenzi

I Presidi Slow Food e l'Alleanza Cuochi-Presidi

Dal sito Slow Food:

“Gli attuali 224 Presidi italiani sono il risultato di un lavoro di dieci anni che ha affermato con forza valori fondamentali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, che oggi si uniscono all’impegno a stimolare nei produttori l’adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e a sviluppare anche un approccio etico (giusto) al mercato.”

“Il progetto dell’Alleanza tra i cuochi e i [Presidi Slow Food](#) è nato in Italia nel 2009, e in questo paese riunisce oltre 300 cuochi di osterie, ristoranti e bistrot determinati a sostenere i Presidi Slow Food e i piccoli produttori locali custodi della biodiversità impiegandone ogni giorno i prodotti.”

Partecipo con gioia e convinzione all’alleanza Cuochi-Presidi Slow Food.

I legumi – per insalate e minestre

- ❖ Cicerchia di Serra de’ Conti, Marche, della Cooperativa La Bona Usanza
- ❖ Cece di Cicerale, Campania, di Anna Mele a Casale Denazzano
- ❖ Cece nero della Murgia Carsica Puglia, by Anna Iannone
- ❖ Fagiolo rosso di Lucca, Toscana, della Cooperativa L’Unitaria
- ❖ Fagiolo di Sorana, Toscana, di Simone Mariani
- ❖ Fagiolina del Trasimeno, Umbria, di Flavio Orsini,
- ❖ Fava cottora dell’Amerino, Umbria, di Maria Chiara Flugy Pape
- ❖ Roveja di Civita di Cascia, Umbria, di Silvana Crespi
- ❖ Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, Abruzzo, di Giulio Petronio.

La carne

Quando mangio carne, e' quella di animali vissuti felici allo stato brado.

Acquisto la loro carne presso le Aziende di allevamento, con le frequenze dettate dai loro programmi di allevamento, macellazione e frollatura.

I salumi di maiale delle Crete Senesi sono prodotti e stagionati da Gianluca Mencarelli della Biologica Il Piano ad Asciano , quelli di Cinta Senese sono della Tenuta di Paganico di Maria Novella Uzielli .

Il vitellone bianco dell'Appennino Centrale I.g.p. (detto Chianina) proviene da animali allevati allo stato semibrado sui pascoli dell'Azienda Agricola di Trequanda, preparato nella Macelleria di Enrico e Rossana Ricci di Trequanda, o dagli allevamenti allo stato brado della Tenuta di Paganico di Maria Novella Uzielli , in cui mi reco anche per acquistare la carne di Maremmana .

Conservo la carne in confezioni sottovuoto in frigorifero a 1-2 C°.

Una precisazione e' importante, parlando di Chianina: la carne di questi splendidi animali ha una fibra molto consistente anche dopo frollature lunghe, pochissimo grasso ed elevati valori nutrizionali.

Fraasi che suonano come "ho mangiato della Chianina che si tagliava come il burro" o "il mio macellaio mi dà una Chianina tenerissima" indicano sprovedutezza circa gli obblighi di tracciabilità e/o scarsa conoscenza delle qualità organolettiche di questi bovini, ritenuti dalla scienza alimentare i migliori al mondo per la qualità delle carni. Cuocerla troppo sulla griglia non è una scelta che ne esalti il sapore, di certo ne aumenta l'impegno nella masticazione. Nel caso preferiate assaggiare carni di Chianina con cotture più lunghe, lo stracotto è una gustosa alternativa.

Non preparo piatti di cinghiale, in quanto finora non sono riuscito a trovare carne fresca di animali della zona tracciati e controllati.

Il formaggio a latte crudo

Dal sito Slow Food:

“Il latte crudo trasferisce ai formaggi gli aromi e i profumi del suo territorio, racconta le erbe e i fiori dei pascoli, le caratteristiche delle razze autoctone, la manualità di pastori e casari. E perché i formaggi a latte crudo sono più buoni, più complessi, più interessanti”.

“La pastorizzazione distrugge i batteri patogeni, ma anche quelli positivi, necessari per trasformare il latte in formaggio. In pratica rende il latte neutro, senza vita. Tanto che per ottenere formaggio occorre inocularlo con fermenti selezionati, spesso chimici. Ma senza la flora lattica originaria, figlia dell’ambiente circostante, del pascolo e del clima, si ottiene un prodotto anonimo, omologato, privo di legami con il territorio, replicabile ovunque.”

Io condivido l’impegno di Slow Food su questo tema, per combattere la standardizzazione ed appoggiare i piccoli casari e la biodiversità del loro lavoro.

Ho piacere quindi di proporre un assortimento di formaggi e ricotte di vacca, pecora o capra a latte crudo, di Aziende Agricole che allevano le loro greggi e caseificano solo con il latte da loro munto.

- Caciofiore della campagna romana 🌻 di Massimo Antonini di Acquaranda a Trevignano Romano, Lazio, pecora, caglio vegetale
- Marzolina di capra 🌻 di Loris Benacquista, Campoli Apennino, Lazio
- Canestrato di Castel del Monte 🌻, pecora, Abruzzo, Giulio Petronio
- Conciato romano 🌻 di Le Campestre a Castel di Sasso, Campania, vacca e pecora
- Parmigiano reggiano, di, vacca, biologico, Emilia
- Ricotta fresca e pecorino delle Crete Senesi dei F.lli Monni ad Asciano

I farinacei

I farinacei

I Pici (o pinci) sono fatti per me freschi da Amedeo Grappi dell'Azienda Agricola Luchino Grappi a Pienza, la sua famiglia coltiva cereali  e li macina a pietra, la miscela e' di semola di grano duro Cappelli e di farina 1 di grano tenero Verna.

Il pane ed i cantucci sono del Panificio di Sergio e Verena a Montisi.

Altri prodotti animali

Il latte fresco intero è della linea  della Maremma, la panna fresca è destinata solo alla preparazione della panna cotta, le uova sono .

Frutta ed ortaggi

La salsa di pomodoro e' dell'Azienda Agricola Il Pereto, a Serre di Rapolano, .

La frutta e gli ortaggi sono di provenienza solo nazionale.

La mandorla di Toritto , Puglia, e' di Emilia D'Urso

Il Lonzino di fico  e' della Cooperativa La Bona Usanza di Serra de' Conti, Marche

L'Oliva saella ammaccata del Cilento , Campania, e' di Gabriella Mazziotti