Gennaio 2007 Da Roberto, Taverna in Montisi

Antipasti

Insalata caprese con olio al basilico	6,00
Varietà di ortaggi freschi, grigliati ed in tegame	6,00
Insalata di carciofi, guanciale di Cinta Senese e pecorino	6,00
Fantasia di crostini toscani	6,00
Assortimento di salumi biologici delle Crete Senesi	7,00

Primi piatti

Crema di patate e porri con gnocchetti	7,00
Crema di fagioli, ceci e farro all'olio di Montisi con crostini	7,00
Pici con carciofi e pecorino delle Crete Senesi	8,00
Gnocchi di patate con pesto di rucola ed erborinato di capra	8,00
Pappardelle al ragù di manzo chianino	7,00
Casarecce con salsiccia, funghi champignon e pecorino fresco	8,00
Tagliatelle con guanciale di Cinta Senese, ceci e menta	8,00
Polenta al forno con ragù di salsiccia	7,00

Gennaio 2007 Da Roberto, Taverna in Montisi

Piatti di mezzo

Filetto di branzino con capperi e pomodorini	12,00
Parmigiana di melanzane	10,00
Pollo in tegame con peperoni	10,00
Filetto di maiale biologico alla griglia con salsa all'uva	11,00
Rosticciana (costine e salsicce di maiale biologico)	10,00
Arista di maiale biologico con patate al forno	10,00
Tagliata di spalla di manzo chianino alla griglia con insalata	12,00

I piatti di carne vengono guarniti con i contorni del giorno

Fantasia di formaggi biologici a latte crudo con pinzimonio	10,00
Pecorino al forno con miele e granella di nocciole	9,00

Dessert

Tortino di cioccolato fondente su salsa all'arancia (20 minuti)	6,00
Tiramisù della cuoca	5,00
Panna cotta con caramello	5,00
Tortino soffice di ricotta con crema gialla	5,00
Tortino di mele con crema tiepida al limoncello	5,00
Tortino di nocciole con colata calda di cioccolato fondente	5,00