

# *Primavera 2006 da Roberto, Taverna in Montisi*

## *Antipasti*

<i>Assortimento di salumi biologici delle Crete Senesi</i>	6,00
<i>Insalata di carciofi, funghi, pecorino e rigatino di Trequanda</i>	6,00
<i>Insalata caprese con mozzarella di bufala</i>	6,00
<i>Fantasia di crostini</i>	6,00

## *Primi piatti*

<i>Pici con cacio e tartufo marzuolo della Crete</i>	9,00
<i>Crema di patate e porri con tagliolini e tartufo marzuolo</i>	9,00
<i>Tortiglioni con asparagi e rigatino di Trequanda</i>	7,00
<i>Pici al pomodoro aromatizzato con crema d'aglio</i>	7,00
<i>Tagliatelle al ragù di cinghiale</i>	7,00
<i>Tagliatelle al ragù di manzo</i>	7,00
<i>Fusilli con carciofi, pomodorini e pecorino di Trequanda</i>	7,00
<i>Minestra del giorno</i>	7,00

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

# *Primavera 2006 da Roberto, Taverna in Montisi*

## *Piatti di mezzo*

<i>Tagliata di manzo alla griglia con verdure fresche grigliate</i>	12,00
<i>Filetto di maiale con salsa agli agrumi e patate al forno</i>	10,00
<i>Spiedino di carni miste alla griglia con verdure in tegame</i>	10,00
<i>Rosticciana (costine e salsicce di maiale)</i>	10,00
<i>Cipolle bianche ripiene della torre</i>	9,00
<i>Fantasia di formaggi a latte crudo con crudità di verdure</i>	9,00
<i>Pecorino al forno con miele di castagno e granella di nocciole</i>	9,00

## *Dessert*

<i>Tortino di cioccolato puro con cuore fondente (15 minuti)</i>	6,00
<i>Tortino soffice di cioccolato e ricotta con crema gialla</i>	5,00
<i>Panna cotta con salsa agli agrumi</i>	5,00
<i>Tortino di mele con crema tiepida al limoncello</i>	5,00
<i>Tortino di noci con colata calda di cioccolato</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](mailto:info@tavernamontisi.com)*