

Agosto 2006

da Roberto, Taverna in Montisi

Antipasti

<i>Salumi biologici delle Crete Senesi con melone</i>	6,00
<i>Insalata di rucola, pomodorini e pecorino a caglio freddo</i>	6,00
<i>Insalata caprese</i>	6,00
<i>Insalata di polipo e patate</i>	6,00
<i>Assortimento di ortaggi freschi grigliati ed in tegame</i>	6,00
<i>Fantasia di crostini</i>	6,00

Primi piatti

<i>Crema di patate e porri con tagliolini</i>	8,00
<i>Casarecce con salsiccia e pecorino fresco</i>	8,00
<i>Orecchiette con fagiolini e rigatino di Trequanda</i>	7,00
<i>Pici al pomodoro aromatizzato con crema d'aglio</i>	7,00
<i>Tagliatelle al ragu di manzo chianino</i>	7,00
<i>Fusilli con pomodorini, scorza di limone ed olio al basilico</i>	7,00
<i>Lasagna al forno al ragu di manzo chianino</i>	7,00
<i>Spaghetti con guancia e pecorino</i>	7,00
<i>Lasagna al forno al pesto di basilico</i>	7,00

*A cena, dalle 19.30 alle 22,30
escluso il lunedì*

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

Agosto 2006

da Roberto, Taverna in Montisi

Piatti di mezzo

<i>Tagliata di controfiletto di manzo toscano alla griglia</i>	12,00
<i>Filetto di maiale con salsa alle albicocche</i>	11,00
<i>Rosticciana (costine e salsicce di maiale)</i>	10,00
<i>Capocollo di maiale alla griglia</i>	10,00
<i>Cipolle bianche e peperoni al ripieno di carne</i>	9,00
<i>Pomodori al riso con patate al forno</i>	9,00
<i>Parmigiana di melanzane</i>	9,00
<i>Fantasia di formaggi biologici a latte crudo con pinzimonio</i>	9,00
<i>Pecorino al forno con miele e granella di nocciole</i>	9,00

Tutti i piatti vengono guarniti con i contorni del giorno

Dessert

<i>Tortino di cioccolato fondente su salsa di fragole (20 minuti)</i>	6,00
<i>Tiramisù</i>	5,00
<i>Tortino di mele con crema tiepida al limoncello</i>	5,00
<i>Tortino di nocciole con colata calda di cioccolato fondente</i>	5,00
<i>Macedonia di frutta fresca con gelato</i>	5,00

*A cena, dalle 19.30 alle 22,30
escluso il lunedì*

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