



RISTORANTE AGRITURISMO IL PASSEGGERE

MENU AUTUNNO- INVERNO 2020

Antipasti

Vi proponiamo taglieri di salumi di suino Cinta Senese Dop del nostro allevamento allo stato semi-brado, crostini con i fegatini di pollo tagliati a punta di coltello come da tradizione e tanti altri piatti sfiziosi!

Gran tagliere con salumi di Cinta Senese Dop di nostra produzione e schiacciatine appena sfornate, formaggi con mostarde, sottoli artigianali e schiacciata calda con formaggio e pancetta € 18

Crostini toscani di fegatini di pollo tagliati a punta di coltello € 8

Sformatino di verdura con fonduta di parmigiano € 6

Primi

La pasta, così come i sughi, è fatta in casa dai nostri chef. Non potete non provare i tipici tortelli Mugellani fatti con le nostre patate d'alta quota e il ragù di Cinta Senese.

Tortelli Mugellani al ragù di Cinta Senese Dop € 9

Pappardelle al cinghiale € 9

Tagliatelle al ragù classico bolognese € 9

Ravioli Maremmani al ragù classico o burro fuso e noci € 9

Pasta e fagioli con maltagliati casarecci € 8



Secondi

La carne che trovate da noi è a Km 0: la cacciagione proviene dalla nostra riserva di caccia, la Cinta Senese dal nostro allevamento Dop allo stato semi-brado

Cervo arrosto agli aromi di bosco	€ 14
Cinghiale in umido con olive	€ 14
Arrosto di maialino Cinta Senese	€ 14
Coniglio al vino bianco con olive taggiasche	€ 12
Parmigiana di melanzane	€ 7

Bistecche - su prenotazione

Fiorentina BIO di Limousine della fattoria il Palazzo, Bruscoli	€ 50/kg
Fiorentina di Manzetta Slava o Nazionale	€ 45/kg
Fiorentina di Sashi Finlandese	€ 60/kg

Contorni

Spinaci saltati	€ 4
Fagioli cannellini lessi	€ 4
Peperoni e cipolle in agrodolce	€ 4
Patate al forno o fritte	€ 5
Insalata verde	€ 3,5

Dolci fatti in casa

Zuccherino di Bruscoli	€ 3
Cantucci con Vin Santo	€ 5
Tiramisù	€ 5

Caffetteria e bevande

Acqua frizzante	€ 2,50
Bibite in lattina e succhi di frutta	€ 3,50
Birra bottiglia 66cl.	€ 5
Caffè Illy	€ 1,50
Caffè Illy macchiato, Orzo Illy	€ 2
Caffè Illy corretto, Cappuccino	€ 2,50
Grappa e amari	€ 3

Cestino di Schiacciatine calde extra	€ 3
Coperto	€ 2





PROPOSTE CON MENU FISSE

VIA DEGLI DEI

€ 22/Adulto

Tagliere con salumi di nostra produzione
Tortelli di patate Mugellani al ragù di Cinta
¼ di vino della casa (rosso o bianco)
Acqua minerale e caffè

IL PASSEGGERO

€ 35/Adulto

Tagliere con salumi di nostra produzione
Tortelli di patate Mugellani al ragù di Cinta
Arrosto di maialino Cinta Senese
Cantucci col Vin Santo
¼ di vino della casa (rosso o bianco)
Acqua minerale e caffè

Panini e Schiacciate farcite

Panini € 5

Schiacciatine € 7

Con salumi di nostra produzione (crudo, salame, finocchiona), formaggio e
insalata



CARTA DEI VINI

ROSSI

CALICE

Tagliafune Chianti Classico '14	Villa Montepaldi	€ 20.-	€ 5.-
80% sangiovese, 5% cabernet, 5% merlot, 5% alicante, 5% colorino - Abbinamento carni rosse e in umido			
Tagliafune Chianti Classico Riserva '12	Villa Montepaldi	€ 28.-	
80% sangiovese, 5% cabernet, 5% merlot, 5% alicante, 5% colorino - Abbinamento carni rosse, coniglio e cacciagione			
Castellaccio IGT '16	Villa Montepaldi	€ 30.-	€ 8.-
50% merlot, 50% cabernet sauvignon - Abbinamento carni rosse e cacciagione			
Chianti Classico Gran Selezione '13	Villa Montepaldi	€ 38.-	
90% sangiovese, 5% colorino, 5% cabernet franc - Abbinamento: bistecca alla fiorentina			
Pinot Nero Toscana IGT '17	Montauto	€ 30.-	
100% pinot nero - Abbinamento: cacciagione, coniglio e piccione			
Toscana IGT Cilieggiolo Silio '16	Montauto	€ 20.-	
100% cilieggiolo - Abbinamento: carni alla griglia, arrosti			
Rosso Toscana IGT Epibios '15	Colombaiolo	€ 30.-	
40% sangiovese, 30% cabernet sauvignon, 30% merlot - Abbinamento: carni rosse e alla griglia			
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc	Pederzana	€ 18.-	
100% grasparossa - Abbinamento: antipasti, salumi, arrosto			
Valpolicella Superiore Doc '17	Bellora	€ 28.-	€ 7.-
70% corvina veronese, 25% rondinella, 5% oseleta - Abbinamento: carni rosse e funghi			
Valpolicella Ripasso Doc '17	Bellora	€ 34.-	
70% corvina veronese, 30% rondinella - Abbinamento: carni alla griglia			

Rosso di Toscana IGT Podere	Villa Montepaldi	€ 15.-/lt
-----------------------------	------------------	-----------

BIANCHI & BOLLICINE

Sauvignon Maremma Toscana Gessaia '16	Montauto	€ 20.-	€ 5.-
100% sauvignon			
Prosecco Bio Doc Valdobbiadene Settol	F.lli Collavo	€ 25.-	
90% glera, bianchetta trevigiana e perera 10%			
Pignoletto Doc (frizzante)	Tenuta Franzona	€ 18.-	
100% grechetto gentile			
Romagna Docg Albana secco bio	Tenuta Franzona	€ 20.-	
100% albana			
Lugana le Fontanelle Doc '18	Bellora	€ 20.-	
100% turbiana			
Spumante Brut La Pelizzara	Bellora	€ 20.-	
50% garganega, 50% chardonnay			

ROSATI

Le Cicale IGT Bio Toscana Rosato '17	Fattoria Sardi	€ 29.-
Uve bio sangiovese e piccole quantità di bacche bianche		