



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, mini hamburger di cervo della nostra riserva di caccia e tanti altri piatti sfiziosi!

	1 persona	2 persone
Tagliere con salumi di Cinta Senese di nostra produzione e schiacciatine calde appena sfornate	€ 12	€ 22
Crostini misti (fegatini, funghi porcini, pomodoro, pecorino lardo e miele)	€ 6	€ 10
Crostini di fegatini di pollo della tradizione contadina	€ 6	€ 10
Schiacciatine calde farcite con formaggio e rigatino	€ 7	€ 12
Sformatino di verdura con fonduta di parmigiano	€ 6	
Selezione di sottoli artigianali	€ 8	

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.

	1 persona	2 Persone
Tortelli Mugellani al ragù di Cinta Senese Dop	€ 9	€ 16
Pappardelle al cinghiale	€ 9	€ 16
Tagliatelle al ragù classico bolognese	€ 9	€ 16
Ravioli Maremmani al ragù classico o burro fuso e noci	€ 9	€ 16
Pasta e fagioli con maltagliati casarecci	€ 8	€ 14



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

	1 Persona	2 Persone
Cervo in umido con patate	€ 14.-	€ 25.-
Coscia di cervo arrosto al profumo di bosco	€ 14.-	€ 25.-
Cinghiale in umido con olive	€ 14.-	€ 25.-
Pollo fritto	€ 14.-	€ 25.-
Coniglio al vino bianco con olive taggiasche	€ 12.-	€ 22.-
Bistecca alla Fiorentina alla griglia	€ 4,50/hg	
Parmigiana di melanzane	€ 7.-	

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 minerale	€ 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	€ 3.-
Amaro Montenegro	€ 3,50
Amaro del Capo	€ 3.-
Amaro Nonino	€ 4.-
Whiskey	€ 5.-

Cestino di Schiacciatine calde extra	€ 3,00
Coperto	€ 2,00



PROPOSTE CON MENU FISSE

VIA DEGLI DEI

€ 22/Adulto

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

IL PASSEGGERE

€ 34/Adulto

Tagliere 'Il Passeggere' con salumi di nostra produzione, selezione
di formaggi e crostini misti
Ravioli di ricotta e spinaci al burro fuso
Arista di maiale con contorno
Cantucci al 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

Vino della casa della Fattoria Villa Montepaldi

1 Litro € 8; 1/2 Litro 4€; 1/4 Litro € 3

ROSSI

CALICE

Tagliafune Chianti Classico '14	VillaMontepaldi	€ 20.-	€ 5.-
80% sangiovese, 5% cabernet, 5% merlot, 5% alicante, 5% colorino			
Tagliafune Chianti Classico Riserva '12	Villa Montepaldi	€ 28.-	
80% sangiovese, 5% cabernet, 5% merlot, 5% alicante, 5% colorino			
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 e piccione			
Toscana IGT Cilieggiolo Silio '16	Montauto	€ 20.-	
100% cilieggiolo - Abbinamento: carni alla griglia, filetto in crosta			
Rosso Toscana IGT Epibios '15	Colombaiolo	€ 30.-	
40% sangiovese, 30% cabernet sauvignon, 30% merlot - Abbinamento: carni rosse			
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc	Pederzana	€ 18.-	
100% grasparossa - Abbinamento: antipasti, salumi			
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 Settole	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			