



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

Tagliata di cervo arrosto al profumo 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 FISSO

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 PASSEGGERE

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

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

BIANCHI & BOLLICINE

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

ROSATI

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