





M

LA CARTA DEL MONTALCINO

45° EDIZIONE

Antipasti

TARTAR FISCHIETTERIA €25,00

Battuto di manzo crudo, olio, sale, pepe, limone,
pistacchio di Bronte, aglio nero, basilico fresco, salsa balsamica

INSALATINA DI CARCIOFI €25,00

olio EVO, limone e scaglie di grana

PUNTARELLE E BURRATA €25,00

puntarelle fresche, burrata, acciughe del Mar Cantabrico,
pomodori soleggiati e olive taggiasche

CROSTINO AL TARTUFO €25,00

nero pregiato, salsiccia e pecorino dolce

Primi

CAPPELLACCI €28,00

capesante e gamberi con pomodorini e erbe aromatiche

PICI CLASSICI €28,00

di Montalcino al ragù di cinghiale leggermente spezzato

GNOCCHI €28,00

di patate gratinate al pecorino dolce e tartufo nero

Secondi

GUANCETTA DI MANZO €35,00

cotta a bassa temperatura per 8 ore
nel vin Brunello con polenta di Storo

TAGLIATA ALL'ANTICA €40,00

di costata con osso, patate saltate,
porcini trifolati e pecorino di Fossa

FIorentina €90,00

con patate al forno e fagioli all'uccelletto





M

CAPODANNO AL MONTALCINO

45° EDIZIONE

Entree

LARDO DI COLONNATA

con pane casereccio, marmellata di cipolle rosse di Tropea

Prosecco extra dry, Santi

Antipasti

TARTARE DI CHIANINA DELLA FIASCHETTERIA

con briciole di aglio nero e pistacchio salato

●

CROSTINO CON NORCINA

pecorino di Montalcino e tartufo nero pregiato

Le Volte, Bolgheri

Primo

RISOTTO "PILA VECIA"

mantecato al Castelmagno con riduzione
di balsamico e tartufo

Rosso di Montalcino, Tenuta La Poderina

Secondi

GUANCETTA DI MANZO

cotta a bassa temperatura per 8 ore
nel vin Brunello con polenta di Storo

●

COTECHINO VANIGLIA

con lenticchie di Castelluccio

Brunello di Montalcino, Ridolfi

Dessert

BICERIN DI NATALE

con agrumi all'anice stellato e gelato alla vaniglia

●

PANETTONE DI T'A ALEMAGNA

con crema al mascarpone

●

CANTUCCI ALLE NOCI E FICHI

Champagne Lorient Pagel

150 €



