OSTERIA LA PORTA
MONTICCHIELLO

follow us

MENU

by Val d'Orcia Club

Antipasti

Terrina di fegatini, cipolla caramellata e pan brioche/ 20
Delicata lavorazione di fegatini, con cipolla caramellata all'aceto balsamico e pan brioche tostato al burro
1,3,4,7,9 ✳

Baccalà, pappa al pomodoro e porro fritto / 18
Baccalà mantecato al burro
servito con pappa al pomodoro tiepida e porro croccante
1,4 7

Carpaccio di lingua e salsa verde / 20
Lingua di vitello tagliata finemente, servita con salsa verde al prezzemolo
4

Crostone cavolo nero e fagioli cannellini / 16
Pane croccante servito con fagioli all'uccelletto e cavolo nero saltato
1

Primi piatti

Pici all'Aglione della Val d'Orcia / 16
Pasta fresca fatta in casa, con salsa di pomodoro e aglione fresco
1

Pici al ragù tradizionale / 18
Pasta fresca fatta in casa, ragù lento di carne secondo ricetta classica
1,9

Gnocchi di pane, burro salato e salvia/ 18
Soffici gnocchi di pane avvolti da una crema di burro salato aromatizzato alla salvia
1,7

"Carabaccia" ripassata con pecorino / 18
Zuppa di cipolle stufate e aromatizzate all'alloro,
ripassata al forno con pecorino toscano
7,9

gluten free ✳ alcuni ingredienti potrebbero essere decongelati vegetariano

Secondi piatti

Guancia al Vino Nobile di Montepulciano e purè di patate/ 25
Guancia di manzo brasata lentamente nel vino Nobile di Montepulciano
servita con un morbido pure di patate
7,9

Anatra alle prugne / 26
Coscia d'anatra servita con soffritto di verdure e prugne, su fondo bruno alle prugne
7,9

Trippa alla toscana / 24
Trippa di vitello cotta lentamente in un cremoso sugo di pomodoro e verdure
9

Baccalà fritto, crema di ceci e finocchietto / 20
Baccalà fritto servito con una crema di ceci aromatizzata al finocchietto
1,4

Verza arrosto, mousse di castagne e salsa ai frutti rossi / 20
Trancio di verza arrosto, con quenelle di mousse di castagne e salsa ai frutti rossi
7

Bistecca alla Fiorentina / 8,5 hg

Contorni

Patate al cartoccio / 10
7

Insalata mista di stagione / 10

Verdure saltate / 10 ✳

Patatine fritte / 10 ✳

Dessert

Tiramisù della casa / 10
1,3,7

Crostatina crema di ricotta e pera fresca / 12
1,3,7

Cantucci artigianali e Vin Santo / 10
1,3,8

Tortina di carote e timo con salsa al cioccolato bianco/ 12
1 ,3,7

Mousse al cioccolato fondente e scaglie di castagne / 10
7

Circolare Ministero della Salute Prot.3674-P del 06.02.2015 – Decreto Legislativo N.231 del 15.12.2017 art. 19 comma 8.
ATTENZIONE: Si avvisa la clientela che negli alimenti destinati alla somministrazione in questa attività possono essere presenti ingredienti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze: le informazioni su tali ingredienti/sostanze sono disponibili rivolgendosi al personale e consultando l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

gluten free ✳ alcuni ingredienti potrebbero essere decongelati vegetariano