

Gentili clienti,

il nostro lavoro non è soltanto cercare di servirvi piatti gustosi e gradevoli al palato, ma abbiamo a cuore la vostra salute, pertanto vi invitiamo a far presente al nostro personale di sala ogni tipo di intolleranza o allergia e vi preghiamo di verificare in base alla seguente tabella i piatti più idonei alle vostre esigenze.

Allergeni alimentari (Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n° 109)

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e derivati
- 4) Pesce e derivati, tranne gelatina di pesce
- 5) Arachidi e derivati
- 6) Soia e derivati
- 7) Latte e derivati
- 8) Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- 9) Sedano e derivati
- 10) Senape
- 11) Sesamo e derivati
- 12) Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione $\leq 10 \text{ mg/kg}$
- 13) Lupini e derivati
- 14) Molluschi e derivati
- 15) *Aglio

Al numero 15 segnaliamo l'aglio. Anche se non fa parte degli allergeni riconosciuti, dalla nostra esperienza abbiamo constatato che molte persone sono allergiche a questo alimento.

La Direzione

Ristorante Le Torri Monteriggioni

Menù degustazione Toscano

Antipasto toscano con salumi, pecorino e crostini 1,7,15

Pappardelle con ragù di cinghiale 1,3,9,15

Tagliata di manzo con rucola e olio agli aromi

Cantuccini dello chef e Vin Santo 1,3,7,8

€ 40,00

***Menù del “Pellegrino” Canterbury**

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e insalatina all’aceto balsamico 7

Pappardelle con ragù di cinghiale 1,3,9,15

Acqua, caffè

€ 20,00

***Menù del “Pellegrino” Roma**

Pici con ragù toscano in bianco e rosmarino 1,3,9,15

Tagliata di manzo con olio agli aromi

Acqua, caffè

€ 28,00

***I due menù “Pellegrino” sovrastanti, sono disponibili soltanto per i signori clienti possessori di carta credenziale**

Antipasti

Antipasto tipico toscano con salumi, pecorino di Pienza, bruschetta al pomodoro, crostino con paté di fegatini e lardo di Colonnata 1, 7, 15	€ 12,00
Insalatina di coniglio con purè di prugne e noci al miele 8,15	€ 14,00
Terrina di faraona ai pistacchi con crostini di polenta, scaglie di parmigiano e cuori di carciofi 5,7,8, 15	€ 14,00
Sformato di parmigiano Reggiano con fonduta al tartufo 1,7	€ 12,00
Variazione di carciofi 1,3,5,7,15	€ 15,00
Polpo grigliato al timo con crema di sedano rapa e riso venere allo zenzero 4,15	€ 16,00
*Gamberi in salsa al curry con riso basmati 2,5,15	€ 12,00
Tartare di tonno con mela verde e pompelmo rosa e vinaigrette di lamponi 4,15	€ 16,00
La fantasia di antipasti con terrina di faraona, sformatino di parmigiano e tortino di carciofi 1,3,5,7,8,15	€ 15,00
La fantasia di antipasti di pesce , tartare di tonno, polpo grigliato, gamberone al curry 1,2,4,5,8,15	€ 16,00

Primi Piatti

Pappardelle dello chef con ragù di cinghiale 1,3,9,15	€ 13,00
Pici di grano antico Verna con ragù toscano bianco al rosmarino 1,3,9,15	€ 13,00
Raviolo aperto con ricotta biologica su crema di zucca gialla, burro fuso e tartufo 1,3,7	€ 14,00
Risotto con pecorino di fossa e riduzione di chianti 7	€ 13,00
Ventagli al nero di seppie, gamberi e pomodorini all'arancia 1,2,3,4,15	€ 14,00
Tagliolini di Senatore Cappelli all'astice e cuori di carciofi 1,2,3,7,15	€ 16,00
Linguine *gamberi, zucchine, limone, briciole e bottarga di muggine 1,2,3,15	€ 13,00

Secondi Piatti

Carrè d'agnello in crosta di pistacchi con insalatina all'aceto balsamico e verdure brasate 3,8,15	€ 24,00
Filetto di vitellone con spinaci, scaloppa di foie gras e tartufo 1,7,15	€ 26,00
(Filetto senza il foie gras)	€ 23,00
Piccione al ginepro in salsa agrodolce, uvetta e pinoli 7,8,15	€ 26,00
Nodino di cervo con mirtili, castagne e pera glassata al chianti 7,15	€ 26,00
Ossobuco di vitello scomposto in fricassea con il purè 1,3,7,15	€ 20,00
La tagliata di manzo con rucola e olio aromatico	€ 18,00
La fiorentina per due persone	€ 5,00 hg
Rana pescatrice gratinata su crema di ceci 1,4,15	€ 22,00
Baccalà croccante con pomodori, capperi e olive taggiasche 1,4,5,	€ 22,00
Branzino in crosta di mandorle con crema di carciofi 4,8,15	€ 22,00

Contorni

Fagioli bianchi, aglio e salvia 15	€ 5,00
Patate al rosmarino	€ 5,00
Insalate miste	€ 5,00

Coperto € 2,50

Si fa presente ai nostri signori clienti, che per l'attuazione di tecniche di cucina viene impiegato l'abbattitore di temperatura.

*il prodotto così contrassegnato è surgelato.

Ristorante
Le Torn

