

Caro ospite,
benvenuto all'Osteria di Castello di Meleto, che sorge dove un tempo c'era l'antica fornace. La nostra filosofia è valorizzare la terra in ogni aspetto, per questo motivo scegliamo solo prodotti che provengono dal territorio e che sono certificati Toscani. Il menù segue la stagionalità e offre i doni del nostro orto in abbinamento a specialità da noi selezionate tra i fornitori locali. Ciò ci permette da un lato di sostenere le piccole aziende del territorio e dall'altro ridurre l'inquinamento scegliendo prodotti a km zero o quasi, che non richiedono lunghi trasporti. Così le ricette, oltre a valorizzare la trazione toscana, sono realizzate con la massima attenzione per l'ambiente. Siamo certi che questa scelta renderà la vostra esperienza ancora più autentica.

Buon appetito!

*Dear guest,
welcome to the Osteria di Castello di Meleto, which stands where the ancient furnace once stood. Our philosophy is to enhance the land in every aspect, for this reason we only choose products that come from the territory and are certified Toscani. The menu follows the season and offers the gifts of our garden in combination with specialties selected by us from local suppliers. This allows us on the one hand to support small businesses in the area and, on the other, to reduce pollution by choosing products at or near zero km, which do not require long transport. So the recipes, in addition to enhancing the Tuscan tradition, are made with the utmost attention to the environment. We are confident that this choice will make your experience even more authentic.*

Enjoy your meal!



OSTERIA DI
MELETO



insieme a / together with



LA CASA
DEL BUONO
AGRIRISTORANTE A KM ZERO

ANTIPASTI / STARTERS

Pappa al pomodoro della tradizione con emulsione al basilico
Typical tuscan recipe made of bread tomatoes sauce, onion and basil

€ 11

Insalatona Insalata, pomodori, tonno, olive e mozzarella di bufala
Salad, tomatoes, tuna, black olive and buffalo mozzarella cheese

€ 12

Carpaccio di black angus marinato, rucola, grana e ciliegini
Black angus carpaccio with rocket grana cheese and tomatoes

€ 16

Tagliere dell'osteria... Selezione di salumi, formaggi, bruschette e pappa al pomodoro
Local Pork cold cuts, cheeses bruschette and pappa al pomodoro

€ 18

Caprese a modo mio...
Mozzarella di bufala, pomodori al forno e verdure stagionali
Buffalo mozzarella cheese, roasted tomatoes and seasonal vegetables

€ 15

Selezione di formaggi e composte del territorio
Selection of local cheeses and home made mustards

€ 16

Tartare di scottona scelta, tuorlo marinato, tartufo stagionale
Beef tartare with marinated yolk and seasonal truffle

€ 20

Pane bruscato con pomodoro fresco, Aglione della valdichiana e crema di burrata
Bruschetta bread with fresh tomatoes, Aglione from Valdichiana and burrata cheese

€ 14

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Tagliolino ai porcini e tartufo di stagione
Tagliolini pasta with mushrooms and seasonal truffle

€ 20

Picio all'uovo alla nostra amatriciana
Pici pasta with our amatriciana sauce

€ 16

Fettuccine al ragù toscano
Fettuccine pasta with tuscan meat sauce

€ 16

Fagottini di raveggiolo e pere con colatura di gorgonzola e noci
Fagottini pasta stuffed with cheese and pears with blue cheese cream and nuts

€ 16

Ravioli di provola con sughetto di melanzane e provola a scaglie
Ravioli with provola cheese, eggplants sauce and provola flakes

€ 15

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Bistecca alla fiorentina
Fiorentina T bone steak on the grill

al Kg € 60

Filetto di maiale bardato di rigatino di cinta senese con porcini locali
Pork steak fillet with cinta senese bacon and local porcini mushrooms

€ 18

Peposo alla fornacina con patate al cartoccio in salsa verde
Braised beef muscle with black pepper and potatoes

€ 20

Hamburger scomposto
Hamburger di vacca vecchia, pomodori, insalata, maionese, cipolle stufate, rigatino essiccato
*My idea of hamburger...
Cow meat hamburger tomatoes salad mayonnaise onion and bacon*

€ 18

Millefoglie di melanzane alla parmigiana, aria di basilico
Parmigiana eggplants with basil

€ 14

CONTORNI / SIDE DISHES

Caponata di verdure di stagione
Mixed of seasonal vegetables

€ 7

Insalata mista
Mixed salad

€ 6,5

Patate al forno
Roasted potatoes

€ 6,5

DOLCI & AFFINI / DESSERTS & SIMILAR

Cantucci e vinsanto
Typical cantucci biscuits and vin santo from Castello di Meleto

€ 10

Tiramisù della tradizione
Traditional tiramisu

€ 7,5

Tenerina al cioccolato con gelato alla vaniglia
Chocolate cake with vanilla ice cream

€ 7,5

Ispirazione al cheese cake con frutti di bosco
Cheese cake with berries

€ 7,5

Panna cotta con marmellata di frutta di stagione
Panna cotta with seasonal fruit jam

€ 7