

CASTELLO DI
MELETO
—→ OSTERIA ←—

INSIEME A

*Gluten free su richiesta

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

* Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che
provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale



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!

BANCO A RISTORO

Battuta al coltello di chianina , tuorlo dell'uovo con la nostra marinatura, tartufo scorzone	€ 16
Panzanella nascosta... Pomodoro ripieno di pane ammolto e cipolla con pane croccante, basilico e essenza di cetriolo	€ 13
Fiori di zuccina Fiore ripieno di ricotta e acciuga fritto, su la sua zuccina in doppia cottura	€ 13
Tagliere dell'osteria Affettati di cinta senese, formaggi locali, crostini della tradizione	x1 € 14 x2 € 26
Pane bruscato Pomodorini rossi e gialli, aglione della valdichiana, Burrata di fiordilatte	€ 10

OSTERIA

Tagliatelle fatte in casa con sugo bianco di anatra e funghi stagionali	€ 14
La carbonara che non ti aspetti Tortelli di pecorino, guancia di cinta senese, zabaione salato di uovo biologico	€ 14
Pici senese fatti a mano, datterini, aglione e pesto di mandorle tostate	€ 14
Riso Maremma mantecato ai 3 caci, pepe e tartufo scorzone	€ 16
Guancia di vitellone brasata nel Chianti classico a lenta cottura su purea di patate al rosmarino	€ 18
Cube rolle di scottona selezionata alla brace con crema di lardo di cinta senese e olio alla lavanda	€ 25
Coppa di cinta senese, cotta sottovuoto, con il suo fondo bruno e le cipolle stufate	€ 18
Millefoglie di melanzane alla parmigiana su crema di cavolo viola e colatura di formaggio blu di Panzano	€ 14
Misto crudo dall'orto	
Patate con la buccia alla vecchia maniera	
Spinaci all'aglio	

DOLCI & AFFINI

Crostata di frolla integrale con marmellata di frutta di stagione	€ 6
Panna cotta stratificata con gelè al vinsanto e crumble alla mandorla	€ 7
Tortino al cioccolato con composta di fragole e menta fresca	€ 7
Tartelletta con crema pasticcera, frutta secca e miele delle nostre Api	€ 7

