

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 |

