



OSTERIA DI BROLIO

L'OSTERIA È UN POSTO ACCOGLIENTE, DALL'ATMOSFERA TANTO SEMPLICE QUANTO CURATA, PERCHÉ DESIDERA RICEVERE COME IN UNA CASA, O IN UN CASTELLO. È QUESTO LO SPIRITO DEL NOSTRO LUOGO: È QUI CHE AVVIENE L'INCONTRO CON IL NOSTRO TERRITORIO, NEL PIATTO E NEL BICCHIERE. OLTRE AL PAESAGGIO, SUGGERITORE DI CHIARO FASCINO, L'ORTO VICINO È DI GRANDE ISPIRAZIONE PER I NOSTRI CHEF CHE TRASFORMANO E INTERPRETANO LE STAGIONI E I PROFUMI DEL CHIANTI PIÙ CLASSICO. PIATTI DELLA TRADIZIONE ACCANTO A NUOVE INTUZIONI VEDONO PROTAGONISTI ESCLUSIVAMENTE I PRODOTTI DELLA TERRA TOSCANA: GLI OLI DI CARATTERE, LE CARNI SAPORITE, I PESCI DEL VICINO MARE SONO TUTTI ARRICCHITI, UNA VOLTA ARRIVATI A TAVOLA, DALL'ABBINAMENTO NEL BICCHIERE. A VOLTE ANCHE CON SORPRESA.

FRANCESCO RICASOLI

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE VERNA (0.75L)	€ 2,50
BIRRA ARTIGIANALE TOSCANA (33CL)	€ 7,00
BIBITE TOSCANE CON ACQUA MINERALE DELL'AMIATA (33CL.): LIMONATA, COLA, ARANCIATA, TONICA, GAZZOSA	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI TOSCANI	€ 4,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
AMARI, LIQUORI E DISTILLATI	€ 5,00

MENU DEGUSTAZIONE

SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO

BENVENUTO DELL'OSTERIA	
TERRINA DI CONIGLIO NOSTRANO CON PISTACCHI, EMULSIONE DI RUCOLA E GIARDINIERA	
RISOTTO AI SAPORI DELL'ORTO	
UOVO LOCALE IN CAMICIA, SCAROLA MARINATA ALLA SENAPE E LENTICCHIE	
PICCIONE TOSCANO DELL'OSTERIA DI BROLIO	
CIOCCOLATO BIANCO CON INFUSO DI PESCA	€50,00

SONO COMPRESI IL COPERTO E L'ACQUA

IL NOSTRO PERCORSO DI ABBINAMENTO VINI	€15,00
ALBIA ROSÉ 2018	
BROLIO CHIANTI CLASSICO 2017	
BROLIO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016	
GRANELLO PASSITO DI TOSCANA 2017	

GLI ANTIPASTI

SALUMI TOSCANI DELLA MACELLERIA CECCATELLI CON FORMAGGIO	€ 12,00
INSALATA DELL'ORTO CON CAPRINO SCOTTATO E SALSA DI PERE	€ 10,00
TERRINA DI CONIGLIO NOSTRANO CON PISTACCHI, EMULSIONE DI RUCOLA E GIARDINIERA	€ 12,00
PARMIGIANA A MODO NOSTRO	€ 10,00

I PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ DEL BARONE	€ 14,00
TORTELLI DI STRACOTTO, FONDO DI CIPOLLA E FUNGHI PIOPPINI, LAMPONI	€ 14,00
GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PISELLI E MENTA, FONDUTA DI FORMAGGI E PISELLI FRESCHI	€ 12,00
PAPPA AL POMODORO	€ 12,00
CARABACCIA	€ 12,00

I SECONDI

PICCIONE TOSCANO DELL'OSTERIA DI BROLIO	€ 22,00
CONTROFILETTO DI MANZO TOSCANO CON LIMONE GLASSATO, DEMI GLACE E PESTO DI CAPPERI E FINOCCHETTO	€ 20,00
SCAMERITA DI MAIALE NOSTRANO, PUREA DI MAIS TOSTATO, CARMELLO SALATO E CIPOLLOTTI ARROSTITI	€ 18,00
UOVO LOCALE IN CAMICIA, SCAROLA MARINATA ALLA SENAPE E LENTICCHIE	€ 16,00
BACCALÀ AL PROFUMO D'ARANCIA CON CREMA DI PATATE E ZENZERO, POMODORINI ARROSTITI E CAFFÈ	€ 20,00
FIORENTINA A LUNGA FROLLATURA DELLA MACELLERIA CECCATELLI (SU ORDINAZIONE)	ALL'ETTO € 5,50

I CONTORNI

OGNI GIORNO DALL'ORTO DI BROLIO

INSALATE DI STAGIONE	€ 6,00
VERDURE COTTE A FANTASIA	€ 6,00

I DOLCI

TIRAMISÙ DI BROLIO	€ 8,00
CREME BRULÉE ALLA SALVIA CON SALSA DI PISTACCHIO	€ 8,00
PANNA COTTA E SPUMA DI PANNA COTTA CON CARMELLO SALATO E MANDORLE SABBIAATE	€ 8,00
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI DE MAGI CON LE CONFETTURE TOSCANE	€ 14,00

SU RICHIESTA È DISPONIBILE UNA PICCOLA SELEZIONE DI PIATTI PER CELIACI O PER PARTICOLARI MOTIVI DI SALUTE.

PANE E COPERTO A PERSONA € 2,00
I MEMBRI DEL WINE CLUB SONO INVITATI A MOSTRARE LA LORO TESSERA QUANDO CHIEDONO IL CONTO, GRAZIE.