

# OSTERIA DI FONTERUTOLI

L'Osteria di Fonterutoli è stata aperta per condividere quello che il nostro straordinario territorio ci offre. Per questo motivo abbiamo deciso di proporre una cucina semplice e allo stesso tempo curata, in cui oltre alle migliori materie prime della zona, regna la selvaggina che proviene prevalentemente dalla nostra azienda dove vive in totale libertà.

Proponiamo alcune ricette originali di casa Mazzei e i classici piatti della tradizione toscana, reinterpretati dal nostro chef Lorenzo Baldacci, in abbinamento ai vini di Fonterutoli, Belguardo e Zisola.

Benvenuti!

## Antipasti

Sformato di zucchine, crema di pomodoro e acciuga € 8

Crostino fai da te in tre modi € 8

Insalata di misticanza e pollo marinato alle erbe € 8

I salumi di Rabissi & Pepi, pecorino con le nostre conserve € 10

Tonno del Chianti: coniglio macerato in olio Zisola, peperoni e formaggio caprino € 12

## Primi Piatti

Pasta corta al sugo di capriolo in bianco € 10

Spaghetti integrali alla chitarra, pomodoro crudo e basilico € 10

Pici al ragù di cinghiale e briciole di pane € 12

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, pesto di rucola, pinoli e capperi € 12

## Secondi Piatti

Faraona marinata alla Diavola € 13

Cinghiale di Fonterutoli in fricasea € 15

Bistecca Fiorentina € 4,5 € / 100g

Merluzzo arrostito in padella e passata di ceci € 15

## Contorni

Fagioli al fiasco € 4

Patate arrosto € 4

Tagliata di pomodoro cuore di bue € 4

## Dessert & Formaggi

Tiramisu € 5

Variazione di latte in piedi € 5

Zuccotto al vin santo € 5

Selezione di formaggi biologici della Parrina € 12

Acqua € 2 ~ Caffè € 2 ~ Grappe e Digestivi € 3 ~ Coperto € 2

Wi-Fi: siepi1435

(in assenza di prodotto fresco possono essere utilizzati prodotti surgelati di qualità)

# OSTERIA DI FONTERUTOLI

The Osteria di Fonterutoli was opened to share with our guests the extraordinary ingredients we can source in our beautiful Region. For this reason we have decided to show a simple and at the same time cured cuisine; in addition to the best fresh local ingredients, the star is game, mainly coming from our estate where it lives in total freedom.

We propose some original recipes of the Mazzei family as well as the traditional dishes of Tuscany, reinterpreted by our chef Lorenzo Baldacci and paired with the wines of Fonterutoli, Belguardo and Zisola.

Welcome!

## Starters

- Courgettes flan, tomato cream and anchovies € 8
- Make-your-own croutons in three different ways € 8
- Mix salad with chicken marinated in herbs € 8
- Rabissi & Pepi cold cuts, pecorino cheese and our jams € 10
- Chianti Tuna: rabbit macerated in Zisola olive oil, peppers and goat cheese € 12

## First Courses

- Short pasta with roe deer white sauce € 10
- Whole-wheat square spaghetti, raw tomato and basil € 10
- Pici with wild boar sauce and bread crumbs € 12
- Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, rocket pesto, pine nuts and capers € 12

## Main Courses

- Marinated guinea fowl “Diavola” style € 13
- Wild boar from Fonterutoli in fricassee € 15
- T-bone “Fiorentina” steak € 4,5 € / 100g
- Pan sauteed codfish and chick peas cream € 15

## Side Dishes

- Boiled beans “al fiasco” € 4
- Roasted potatoes € 4
- Sliced tomatoes “cuore di bue” € 4

## Dessert & Cheese

- Tiramisu € 5
- Assortment of “standing milk” desserts (Panna cotta) € 5
- Vin santo “zuccotto” € 5
- Selection of organic cheeses from La Parrina € 12

Water € 2 ~ Espresso Coffee € 2 ~ Grappa and digestifs € 3 ~ Cover charge € 2

Wi-Fi: siepi1435

(in lack of fresh products we could use quality frozen products)