

OSTERIA DI FONTERUTOLI

Noi dell'Osteria di Fonterutoli proponiamo una cucina semplice e allo stesso tempo curata, in cui regnano, oltre alle ottime materie prime locali, la selvaggina della zona e le erbe aromatiche della nostra serra. Proponiamo alcune ricette originali di casa Mazzei e i classici piatti della tradizione italiana, interpretati dallo chef Lorenzo Baldacci, in abbinamento ai nostri vini.

Antipasti

Melanzana frita, pomodoro e burrata € 10

Lingua di vitello, pecorino e salsa alle erbe € 10

Cheese cake di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e cipolla rossa al sale € 12

Carpaccio scottato di petto d'anatra, maionese all'aglio nero e rucola € 12

Tonno del Chianti: coniglio macerato in olio Zisola, crema di peperoni e ricotta di capra € 13

Primi

Fusilloni alla menta sulla nana muta € 12

Pici allo stracotto di cinghiale e briciole di pane € 12

Spaghetti freddi, cipolla di Tropea, pinoli e bottarga di muggine € 13

Tortelloni ripieni di selvaggina, zucchine ed erbe della nostra serra € 13

(Ricetta di Casa Mazzei)

Fregola al nero di seppia, gamberoni e limone € 16

Secondi

Crocchette di cinghiale, salsa cacciatora all'italiana con zafferano di San Gimignano € 16

Filetto di maiale al pepe di Sichuan € 18

Faraona del Rossi: il petto in terrina, la sovraccoscia in padella e la coscetta frita € 18

(Ricetta di Casa Mazzei)

Baccalà alle olive nere, pomodoro e alloro € 18

La lombata di manzo (frollatura minima 30 giorni)

Lombatina 600g € 27

Costata € 4,5 / 100g

Bistecca Fiorentina € 5 / 100g (minimo 1,4 kg)

di Contorno

Zucchine fondenti erbe e spezie € 6

Patate cotte con la buccia € 6

I fagioli zolfini di Mario Agostinelli € 7

Coperto € 3 ~ Acqua € 2

Wi-Fi: siepi1435

In assenza di prodotto fresco, possono essere utilizzati ingredienti congelati di qualità

I NOSTRI TRE PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

(MINIMO 2 PERSONE)

1 - CASA MAZZEI

Mano libera della cucina
Belguardo Vermentino 2018 - Toscana IGT

Tonno del Chianti: coniglio macerato in olio Zisola, crema di peperoni e ricotta di capra
Belguardo Rosé 2018 - Toscana IGT

Tortelloni ripieni di selvaggina, zucchine ed erbe della nostra serra
(Ricetta di Casa Mazzei)
Fonterutoli 2017 - Chianti Classico DOCG

Faraona del Rossi: il petto in terrina, la sovraccoscia in padella e la coscetta frita
(Ricetta di Casa Mazzei)
Castello Fonterutoli 2016 - Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Pot tiramisù
Vino da dessert a sorpresa

Settanta Euro per persona oppure
Cinquanta Euro per persona con vino a parte

2 - PERCORSO LIBERO

Mano libera della cucina
Quattro portate a piacere dal menu tra antipasti primi e secondi

Sessanta Euro per persona con vino a parte

3 - FANTASIA DI LORENZO

Sei portate a sorpresa

Settanta Euro per persona con vino a parte

Il menu degustazione include coperto, acqua e caffè
All'interno di uno stesso tavolo non è possibile scegliere due diversi percorsi di degustazione