



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 intuizioni 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

Vini al Bicchiere

<i>Torricella 2016 Toscana Igt (Chardonnay, Sauvignon Blanc)</i>	€ 7,00
<i>Brolio 2016 Chianti Classico Docg</i>	€ 6,00
<i>Brolio Riserva 2015 Chianti Classico Docg Riserva</i>	€ 8,00
<i>Castello di Brolio 2015 Chianti Classico Docg Gran Selezione</i>	€10,00
<i>Granello 2017 Toscana Igt Passito</i>	€ 6,00
<i>Castello di Brolio 2010 Vinsanto del Chianti Classico Doc</i>	€ 9,00

Bevande

<i>Acqua minerale naturale Verna (0.75l.)</i>	€ 2,50
<i>Birra artigianale toscana (33cl.)</i>	€ 7,00
<i>Bibite toscane con acqua minerale dell'Amiata (33cl.): limonata, cola, aranciata, tonica, gazzosa</i>	€ 3,50
<i>Succhi di frutta biologici toscani -</i>	€ 4,00
<i>Caffè</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Amarì, liquori e distillati</i>	€ 4,00

Menu Degustazione

Selezione di odori e sapori del nostro territorio secondo le stagioni - 4 portate e 3 vini € 45,00
- 5 portate e 4 vini € 60,00

* * *

Gli antipasti

Salumi toscani della Macelleria Ceccatelli con crostini € 12,00
Peperone locale farcito alle verdure di Brolio e briciole di pane, con pecorino toscano semi stagionato e basilico € 10,00
Insalata dell'orto con prosciutto toscano, fichi e pecorino toscano fresco € 10,00
Terrina di coniglio nostrano con erbe spontanee e pistacchi € 12,00

I primi

Tortelli di galletto livornese, salsa di peperone, creste di gallo e dragoncello € 14,00
Gnocchi di ricotta nostrana con crema di cipollotto affumicato, salsa alle erbe selvatiche e tartufo nero scorzono toscano € 12,00
Tagliatelle al caffè Batani, spuma di timo e cacao € 12,00
Semi-Zuppa di verdure di Brolio croccanti, consommé di verdure e spugna al prezzemolo € 12,00

Il piatto della tradizione

La pappa al pomodoro di Brolio €12,00

I secondi

Piccione toscano dell'Osteria di Brolio € 22,00
Scamerita di maiale nostrano con fondo bruno, crema di zucchine e cipolla arrostita € 18,00
Tuorli d'uovo locale marinati al sale e fritti, crema di zucca, burrata, salsa alla senape e funghi dei nostri boschi € 16,00
Controfiletto di manzo toscano con crema all'aglio € 20,00
Baccalà scottato con crema di peperoni e prezzemolo € 20,00

I contorni

Ogni giorno dall'orto di Brolio

Insalate di stagione € 6,00
Verdure cotte a fantasia € 6,00

I dolci

Mousse al mascarpone locale con granella di nocciole e miele, prezzemolo e frutti rossi € 8,00
Gelato al lampone di Brolio con infuso di 12 spezie € 8,00
Torta di mele del nostro frutteto scomposta € 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 particolare esigenze dettate da 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.