



## OSTERIA DEL CASTELLO

*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*

### *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>Amari, liquori e distillati</i>	€ 4,00

### *Menu Degustazione*

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

## Gli antipasti

<i>Salumi toscani della Macelleria Ceccatelli con crostini</i>	€ 12,00
<i>Lumache brasate con polenta croccante, rape e cubi di pane aromatizzato</i>	€ 12,00
<i>Tuorlo d'uovo locale marinato al sale e fritto, crema di cavolo romano, gocce di pecorino e spuma di funghi</i>	€ 12,00
<i>Pane soffiato farcito al cavolo nero con olio monocultivar Moraiolo</i>	€ 10,00

## I primi

<i>Tortelli di agnello, bavarese di funghi porcini, salsa di cerfoglio con fondo d'agnello profumato al muschio e cipresso</i>	€ 14,00
<i>Gnocchi di patate con crema al topinambur, ulivo e olio di Brolio</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle al rosmarino con castagne, melagrana e ragù di germano reale</i>	€ 12,00
<i>Pasta con fagioli in diverse consistenze e pancetta croccante</i>	€ 12,00

## Il piatto della tradizione

*La ribollita €12,00*

## I secondi

<i>Piccione toscano dell'Osteria di Brolio</i>	€ 22,00
<i>Pancia di maiale nostrano con confettura di mele di Brolio e verdure confit</i>	€ 18,00
<i>Peposo di carne locale con sedano rapa fritto</i>	€ 18,00
<i>Terrina di coniglio nostrano con erbe spontanee, pistacchi e giardiniera di verdure</i>	€ 16,00
<i>Baccalà marinato agli agrumi, crema di pomodoro e capperi e crumble al nero di seppia</i>	€ 20,00

## I contorni

*Ogni giorno dall'orto di Brolio*

<i>Insalate di stagione</i>	€ 6,00
<i>Verdure cotte a fantasia</i>	€ 6,00

## I dolci

<i>Ricordo di pane e zucchero</i>	€ 8,00
<i>Mousse al limone, meringa morbida e frolla</i>	€ 8,00
<i>Soffice al cioccolato amaro e confettura di albicocca</i>	€ 8,00
<i>Selezione di formaggi locali De Magi con le confetture toscane</i>	€ 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.*