



OSTERIA DI BROLIO

VI INVITIAMO A CONSULTARE LE PROPOSTE DELL'OSTERIA DI BROLIO. RITROVERETE NEL NOSTRO MENU LO SPIRITO DELLA STAGIONE E MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ: IL RISULTATO È UNA CUCINA DI GRANDI EQUILIBRI, DOVE LA CREATIVITÀ È LEGGERA E BEN DOSATA, IL CONTRASTO DEI SAPORI NON È ESALTATO MA SUGGERITO, MENTRE LA TRADIZIONE È PROFONDAMENTE RISPETTATA.

MENU DEGUSTAZIONE

SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO

BENVENUTO DELL'OSTERIA

TONNO DEL CHIANTI (PIATTO CHIANTIGIANO A BASE DI MAIALE MARINATO E COTTO A LUNGO, PUREA DI FAGIOLI E CIPOLLE)

RISOTTO AI PROFUMI E SAPORI TOSCANI

UOVO LOCALE IN CAMICIA CON BRICIOLE DI PANE, SALSA AL TARTUFO E CAVOLO NERO

PICCIONE TOSCANO DELL'OSTERIA DI BROLIO

CUPOLA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON VANIGLIA E CARMELLO SALATO, BISCOTTO E CREMA INGLESE ALLO ZAFFERANO

€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

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

GLI ANTIPASTI

SALUMI TOSCANI DELLA MACELLERIA CECCATELLI CON FORMAGGIO FRESCO	€ 12,00
TARTARINA DI MANZO TOSCANO	€ 12,00
TONNO DEL CHIANTI (PIATTO CHIANTIGIANO A BASE DI MAIALE MARINATO E COTTO A LUNGO, PUREA DI FAGIOLI E CIPOLLE)	€ 10,00
PATATA AFFUMICATA, CAPRINO, VERZA E RAPA CON TARTUFO SCORZONE	€ 12,00

I PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ DEL BARONE	€ 14,00
TORTELLI DI CINGHIALE IN DOLCEFORTE	€ 14,00
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI FUNGHI E SPUMA DI ZUCCA	€ 12,00
FUSILLONI CON CREMA DI CIPOLLE E STRACOTTO DI MANZO	€ 12,00
RIBOLLITA	€ 12,00

I SECONDI

PICCIONE TOSCANO DELL'OSTERIA DI BROLIO	€ 22,00
CONTROFILETTO DI MANZO TOSCANO, BLU DEL CHIANTI, NOCCIOLA E SEDANO RAPA	€ 20,00
GUANCIA DI VITELLO BRASATA, PUREA DI PATATE E BIETOLE	€ 20,00
GALLETTO CROCCANTE CON SALSA CAESAR E LATTUGA SCOTTATA	€ 18,00
UOVO LOCALE IN CAMICIA CON BRICIOLE DI PANE, SALSA AL TARTUFO E CAVOLO NERO	€ 16,00
FIorentINA A LUNGA FROLLATURA DELLA MACELLERIA CECCATELLI (SU ORDINAZIONE)	ALL'ETTO € 5,50

I CONTORNI

OGNI GIORNO DALL'ORTO DI BROLIO

INSALATE DI STAGIONE	€ 4,00
VERDURE COTTE A FANTASIA	€ 5,00

I DOLCI

TIRAMISÙ DI BROLIO	€ 7,00
GELATO DI LATTE E VANIGLIA CON SALSA AL VINO, PERE E BISCOTTO SALATO	€ 7,00
CUPOLA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON VANIGLIA E CARMELLO SALATO, BISCOTTO E CREMA INGLESE ALLO ZAFFERANO	€ 7,00
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 € 2,50
I MEMBRI DEL WINE CLUB SONO INVITATI A MOSTRARE LA LORO TESSERA QUANDO CHIEDONO IL CONTO, GRAZIE.