



ANTIPASTI STARTERS

PLATEAU ROYAL
Crostino al tartufo, crostino al lardo, Chiantigiana, selezione salumi, pecorino di Montalcino con mostarde, crostino Toscano, giardiniera delle tamerici, tartare mediterranea, hummus di ceci (consigliata per 2/3 persone)

€ 48,00

→ M ←

→ M ←

CROSTINO AL TARTUFO_nero pregiato, salsiccia e pecorino dolce	€ 20,00
CROSTINO TOSCANO_con fegatini di pollo, acciughe e capperi	€ 18,00
MISTO DI SALUMI TOSCANI_capocollo, finocchiona, mortadella al tartufo, lardo di Colonnata e crudo con focaccia calda e giardiniera Le Tamerici	€ 28,00
PUNTARELLE & FRIENDS_puntarelle fresche, burrata, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori soleggiati e olive taggiasche	€ 19,00
CHIANTIGIANA_pane casereccio con pomodori marinati in olio Evo, origano, stracciatella e basilico	€ 16,00
HUMMUS_di ceci con crostini	€ 14,00
INSALATA DI CARCIOFI_con grana, olio Evo e aglio nero	€ 19,00

GIRO TARTAR

Tre gusti a scelta per un totale di 360g (consigliata per 2 persone)

€ 39,00

GIRO CROSTINI

crostino Toscano, Chiantigiana, crostino tartufo, crostino al lardo (consigliata per 2 persone)

€ 38,00

TARTAR TARTUFO_battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, tartufo di Norcia e pecorino di Fossa	€ 22,00
TARTAR FIASCHETTERIA_battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, pistacchio di Bronte, aglio nero, basilico fresco e salsa balsamica	€ 20,00
TARTAR MEDITERRANEA_battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, capperi di Salina, cipolla rossa, olive taggiasche, pomodori soleggiati e origano	€ 19,00
TARTAR SENAPE_battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone e senape in grani	€ 18,00

CHIANTINA

TARTAR CLASSICA

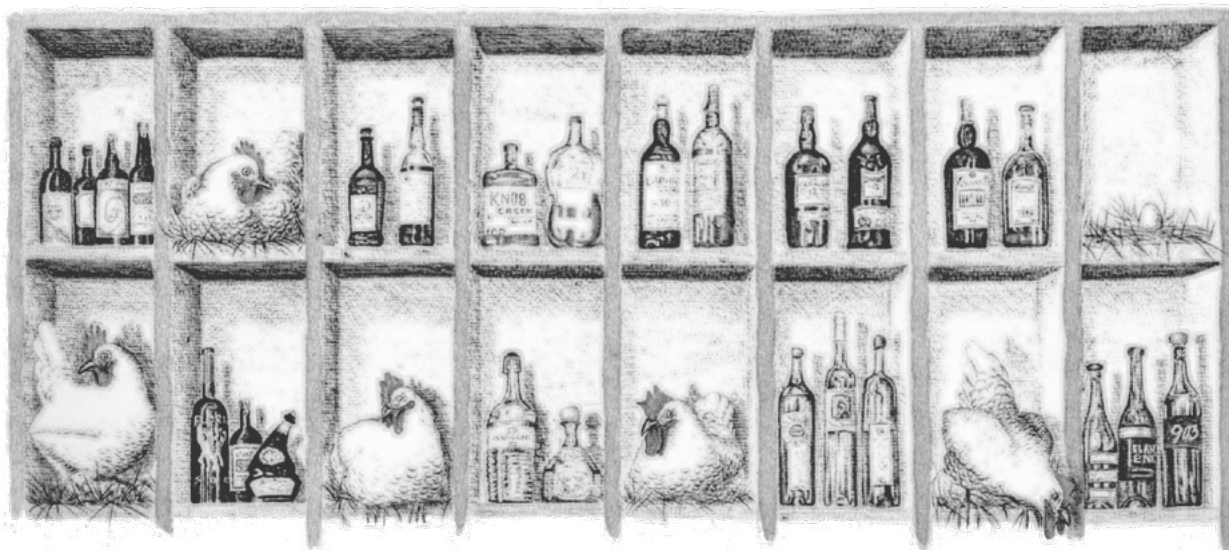
battuta di Chianina all'uovo di gallina livornese bio e condimenti classici

€ 26,00

TARTAR CARCIOFI

battuto di Chianina condito con insalata di carciofi e grana

€ 28,00



LAVORA CON NOI!

INVIA IL TUO CV A:
INFO@ILMONTALCINO.IT



PRIMI PIATTI PASTA COURSES

Produciamo la nostra pasta quotidianamente

PICI CLASSICI

di Montalcino al ragù di cinghiale leggermente speziato

€ 20,00

I Pici sono l'unico piatto sempre presente nel nostro menù dal giorno dell'apertura nel marzo 1979

→ M ←

→ M ←

MACCHERONCINI_al torchio con briciole di pane allo zafferano, salsiccia di cinta e cacio	€ 20,00
GNOCCHI_di patate gratinati al pecorino dolce e tartufo nero	€ 20,00
CAPPELLACCI_di cappellette e salmone con pomodorini e mirepoix di erbe aromatiche	€ 20,00
RISOTTO_Carnaroli "Pila Vecia" mantecato al Castelmagno, asparagi bianchi	€ 22,00
LASAGNA_con ragù di Cinta e Chianina	€ 22,00

PIETANZE MAIN COURSES

COCCIO&ASPARAGI_uova bianche di gallina livornese al cocchio, asparagi bianchi e tartufo nero	€ 22,00
CICCIA FRITTA_costata impanata di maialino "Grigio Senese", patate novelle al forno e crema all'erba cipollina	€ 30,00
TAGLIATA ALEANTICA_600 gr. di costata con osso, con patate saltate, radicchio trevisano stufato e pecorino di Fossa	€ 34,00
RIFATTO ALLA SENESE_guancetta di manzo cotto a bassa temperatura per 8 ore rifatta con pomodorini ramati, cipolle e basilico	€ 30,00
POLLO_sovracoscia Royal alla birra, limone e senape con tegliata di verdure e salvia	€ 26,00
FILETTO DI SALMONE_con panure mediterranea, patate al forno, e pomodori confit	€ 28,00

FIorentina&COSTATA

SCOTTONA

taglio di circa kg.1,2/1,3 con patate al forno e fagioli cannellini all'uccelletto (consigliata per 2 persone)

€ 7,00/all'etto

CHIANTINA

taglio di circa kg.1,5/1,6 con patate al forno e fagioli cannellini all'uccelletto (consigliata per 2/3 persone)

€ 9,00/all'etto

DOLCI

PANDOLCE con crema al Mascarpone

Lievitato soffice con impasto di uova, burro, zucchero e glassatura di zucchero in granella

€ 10,00

IL BICERIN FRUTTI DI BOSCO_crocante alle mandorle, meringhe crema chantilly, gelato fior di panna e panna montata	€ 10,00
TIRAMISÙ CLASSICO_con rossi d'uovo pastorizzati	€ 10,00
TUTTOFONDENTE_cioccolato al 70% con sorbetto al frutto della passione	€ 10,00
BAVARESE ALLA PANNA_con meringa, insalatina di fragole e menta fresca	€ 10,00
TATIN DI MELE_torta di mele rovesciata con cannella e gelato alla vaniglia e cantucci	€ 10,00
ANNI "80" semifreddo al Torroncino affogato al caffè	€ 10,00
MOUSSE DI YUZU_con more e lamponi	€ 12,00
CREMOSO AI FRUTTI TROPICALI_con carpaccio di ananas e melograno	€ 10,00
CANTUCCI & VIN SANTO_noci e fichi di "Tà Milano	€ 12,00



PIZZA

LEGGERE_grazie ad un impasto a lunga maturazione 48/72 ore
SANE_grazie a farine, mozzarella e pomodori di provenienza certificata
RICERCATE DI QUALITA_in quanto i prodotti che usiamo sono per la maggior parte dop e igp

ROSSA & NERA

Pomodoro San Marzano, aglio nero e origano

€ 18,00

STRACCIATELLA & BASILICO

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico

€ 20,00

GIALLA & ACCIUGHE

Crema e datterini gialli, burrata, acciughe del Cantabrico

€ 22,00

CIPOLLA CAMELLATA

Mozzarella fiordilatte, cipolla caramellata, formaggio caprino fresco

€ 20,00

PISTACCHIO SALATO

Mozzarella, salsa al pistacchio, olive taggiasche, robiola e pinoli

€ 22,00

CRUDAIOLA

Mozzarella, burrata, salsa di pomodoro, pomodoro crudo, cipolla Tropea e basilico

€ 22,00

NORCINA

Mozzarella, crema di tartufo, pecorino di Fossa, salsiccia fresca e tartufo nero

€ 24,00

SALMONE & ZEST

Fiordilatte, rucola, filetto di salmone affumicato, pomodoro fresco e zest limone

€ 22,00

CRUDO & BURRATA

Focaccia croccante con prosciutto di Montalcino e burrata fresca

€ 28,00

FIORI DI ZUCCA

Acciughe del mar Cantabrico, fiordilatte, pomodori datterini

€ 22,00

LA PICCANTE

Fiordilatte, gocce di peperoni gialli e rossi, salamino piccante e polvere di peperone crusco

€ 22,00

CACIO & PEPE

Mozzarella fiordilatte, pecorino, bosina e Gorgonzola

€ 20,00

COPERTO Service €5,00 | ACQUA Water €4,00 | CAFFÈ Ily €3,00

- Per intolleranze o allergie visualizza il QR Code -

-In base alle disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine-



MENU:



IN 99 LANGUAGES



PER PRENOTAZIONI:

TEL. 02 832 1926
INFO@ILMONTALCINO.IT