



ANTIPASTI

STARTERS

→ M ←

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

→ M ←

€ 44,00

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	€ 24,00
PUNTARELLE & FRIENDS_ puntarelle fresche, burrata, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori soleggiati e olive taggiasche	€ 18,00
INSALATINA DI CARCIOFI_ con grana, olio Evo e aglio nero	€ 18,00
HUMMUS_ di ceci con crostini	€ 14,00

→ M ←

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

→ M ←

€ 39,00

TARTAR CARCIOFI_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, carciofi e scaglie di grana	€ 22,00
TARTAR TARTUFO_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, tartufo di Norcia e pecorino di Fossa	€ 20,00
TARTAR FIASCHETTERIA_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, pistacchio di Bronte, aglio nero, basilico fresco e salsa balsamica	€ 19,00
TARTAR MEDITERRANEA_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone, capperi di Salina, cipolla rossa, olive taggiasche, pomodori soleggiati e origano	€ 18,00
TARTAR SENAPE_ battuto di manzo crudo con olio, sale, pepe, limone e senape in grani	€ 17,00
TARTAR SALMONE_ battuto di salmone crudo con olio, sale, pepe, limone, avocado, aneto e salsa yogurt	€ 22,00

CHIANINA

TARTAR CLASSICA battuta di Chianina cruda all'uovo di gallina livornese bio e condimenti classici	€ 25,00
TARTAR PRIMAVERA battuta di Chianina cruda con uovo pochè e julienne di asparagi scottati	€ 28,00
TARTAR SCOTTATA battuto di Chianina scottata con aglio nero, pepe di Sichuan e rosmarino	€ 23,00



PRIMI PIATTI

PASTA COURSES

Produciamo la nostra pasta quotidianamente

→ M ←

PICI CLASSICI
di Montalcino al ragù di cinghiale leggermente speziato

→ M ←

€ 19,00

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

MACCHERONCINI_ al torchio con briciole di pane allo zafferano, salsiccia di cinta e cacio	€ 19,00
GNOCCHI_ di patate gratinati al pecorino dolce e tartufo nero	€ 20,00
LASAGNA_ con ragù di cinta senese e Chianina	€ 20,00
RISOTTO_ Carnaroli "Pila Vecia" con asparagi bianchi e mimosa d'uovo	€ 22,00
CAPPELLACCI_ di cappelante e salmone con pomodorini e mirepoix di erbe aromatiche	€ 20,00

PIETANZE

MAIN COURSES

COCCIO&ASPARAGI_ uova bianche di gallina livornese al forno con tartufo nero	€ 22,00
CICCIA FRITTA_ costata impanata di maialino "Grigio Senese", patate novelle al forno e crema all'erba cipollina	€ 29,00
TAGLIATA ALL'ANTICA_ 500 gr. di costata con osso, con patate saltate, trevisana precoce e pecorino di Fossa	€ 34,00
RIFATTO ALLA SENESE_ guancetta di manzo cotta a bassa temperatura per 8 ore e saltata con pomodori, basilico e cipolle dolci	€ 28,00
POLLO_ sovracoscia Royal alla birra, limone e senape con tegliata di verdure e salvia	€ 24,00
SALMONE_ con panure Mediterranea patate e verdure	€ 26,00

FIorentina & Costata

SCOTTONA taglio di circa kg.1,2/1,3 con patate al forno e caponata di verdure (consigliata per 2 persone)	€ 6,00/all'etto
CHIANINA taglio di circa kg.1,5/1,6 con patate al forno e caponata di verdure (consigliata per 2/3 persone)	€ 8,00/all'etto



DOLCI

IL BICERIN FRUTTI DI BOSCO_ croccante 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
MOUSSE DI YUZU_ alla vaniglia con more e lamponi	€ 12,00
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
CREMOSO AI FRUTTI TROPICALI_ con carpaccio ananas e melograno	€ 12,00
BAVARESE ALLA PANNA_ con meringa, insalatina di fragole e menta	€ 12,00
CANTUCCI & VIN SANTO_ noci e fichi di "Ta Milano	€ 10,00
CROSTATINA_ alla crema e lamponi con sorbetto	€ 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 igr

ROSSA & NERA Pomodoro San Marzano, aglio nero e origano	STRACCIATELLA & BASILICO Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico	GIALLA & ACCIUGHE Crema e datterini gialli, burrata, acciughe del Cantabrico
€ 16,00	€ 16,00	€ 16,00

CIPOLLA CAMELLATA Mozzarella fiordilatte, cipolla caramellata, formaggio caprino fresco	PISTACCHIO SALATO Mozzarella, salsa al pistacchio, olive taggiasche, robiola e pinoli	CRUDAIOLA Mozzarella, burrata, salsa di pomodoro, pomodoro crudo, cipolla Tropea e basilico
€ 18,00	€ 20,00	€ 20,00

NORCINA Mozzarella, crema di tartufo, pecorino di Fossa, salsiccia fresca e tartufo nero	COTTO & SOTTOBOSCO Funghi trifolati, prosciutto cotto delle Macchie, robiola e tartufo nero	CRUDO & BURRATA Focaccia croccante con prosciutto di Montalcino e burrata fresca
€ 22,00	€ 22,00	€ 22,00

SALMONE & LIMONE Fiordilatte, filetto di salmone affumicato, rucola, pomodoro fresco e zeste di limone	LA PICCANTE Fiordilatte, gocce di peperoni gialli e rossi, salamino piccante e polvere di peperone crusco	FIORI DI ZUCCA & ALICI Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, alici marinate, pomodori datterini
€ 20,00	€ 18,00	€ 18,00

COPERTO Service €5,00 | ACQUA Water €4,00 | CAFFÈ Illy €3,00
- Per intolleranze o allergie visualizza il QR Code -



PER
PRENOTAZIONI

tel. 02 832 1926
info@ilmontalcino.it

LAVORA CON NOI!

INVIA IL TUO CV A:
INFO@ILMONTALCINO.IT