



ANTIPASTI
STARTERS

PLATEAU ROYAL

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

€ 44,00

CROSTINO AL TARTUFO_nero pregiato, salsiccia e pecorino dolce	€ 19,00
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	€ 25,00
PUNTARELLE & FRIENDS_puntarelle fresche, burrata, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori soleggiati e olive taggiasche	€ 19,00
TORTINO AI FUNGHI_con crema di pecorino dolce	€ 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

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

CHIANINA

TARTAR CLASSICA

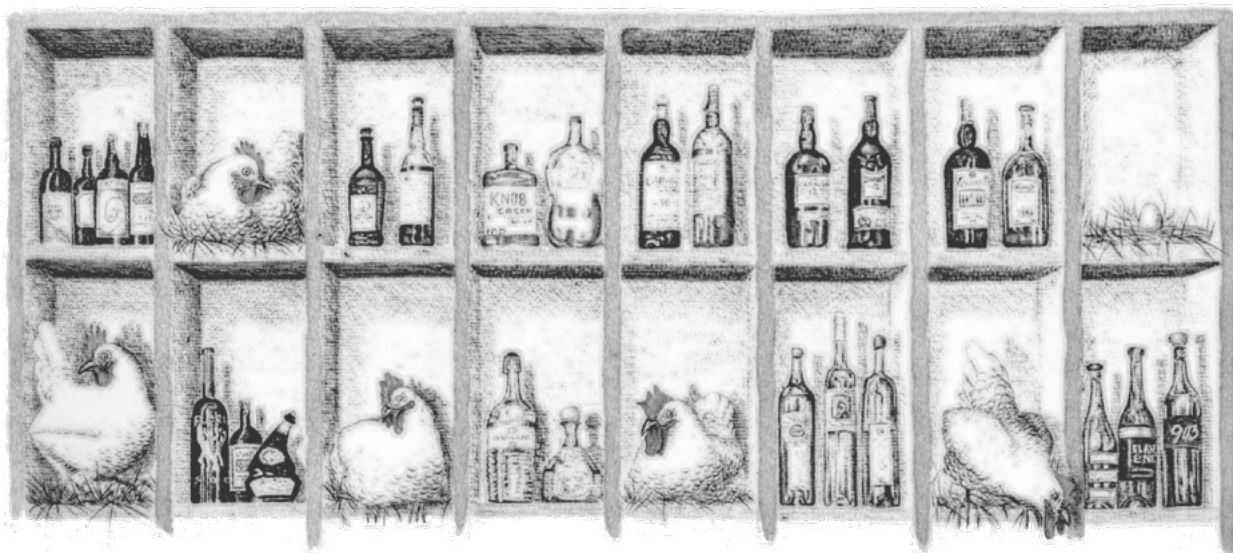
battuta di Chianina all'uovo di gallina livornese bio e condimenti classici

€ 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

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
MINESTRA DI GRANAGLIE_alla toscana con cavolo nero, olio Evo e crostini	€ 18,00
RISOTTO_Carnaroli "Pila Vecia" al Castelmagno, tartufo nero e riduzione di aceto balsamico	€ 22,00
LASAGNA_con ragù di Cinta e Chianina	€ 20,00

PIETANZE
MAIN COURSES

COCCIO&TARTUFO_uova bianche di gallina livornese, al forno con tartufo nero	€ 21,00
CICCIA FRITTA_costata impanata di maialino "Grigio Senese", patate novelle al forno e crema all'erba cipollina	€ 30,00
TAGLIATA ALEANTICA_ 500 gr. di costata con osso, con patate saltate, funghi e pecorino di Fossa	€ 34,00
GUANCIALINO_di manzo cotto a bassa temperatura per 8 ore nel vin Brunello, con polenta di Storo	€ 30,00
POLLO_ sovracoscia Royal alla birra, limone e senape con tegliata di verdure e salvia	€ 26,00
SCOTTIGLIA_ di cinghiale alla montalcinese con polenta di Storo e pane casareccio tostato	€ 30,00

FIorentina&Costata

SCOTTONA

taglio di circa kg.1,2/1,3 con patate al forno e caponata di verdure (consigliata per 2 persone)

€ 6,50/all'etto

CHIANINA

taglio di circa kg.1,5/1,6 con patate al forno e caponata di verdure (consigliata per 2/3 persone)

€ 8,50/all'etto

DOLCI

PANETONE TUTTO L'ANNO
con crema al Mascarpone

Panettone tradizionale milanese alto, soffice e fragrante nel rispetto della più antica tradizione

€ 10,00

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
CANNONCINI_ con crema al pistacchio	€ 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
PERE COTTE_ al Vin Brunello, limone, cannella con panna montata e gelato alla vaniglia	€ 10,00
CANTUCCI & VIN SANTO_ noci e fichi di "Ta 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

€ 16,00

STRACCIATELLA & BASILICO

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico

€ 18,00

GIALLA & ACCIUGHE

Crema e datterini gialli, burrata, acciughe del Cantabrico

€ 18,00

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

€ 20,00

NORCINA

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

€ 24,00

COTTO & SOTTOBOSCO

Funghi trifolati, prosciutto cotto delle Macchie, robiola e tartufo nero

€ 24,00

CRUDO & BURRATA

Focaccia croccante con prosciutto di Montalcino e burrata fresca

€ 24,00

ZUCCA & CASTELMAGNO

Crema di zucca mantovana, fiordilatte, salsiccia luganega e Castelmagno

€ 22,00

LA PICCANTE

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

€ 20,00

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