



ANTIPASTI STARTERS

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)

€ 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
INSALATA DI SONCINO_ con patè de foie gras, uvetta, Moscadello, senapata fichi	€ 22,00

GIRO TARTAR

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

€ 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 SCOTTATA

battuto di Chianina appena scottata con aglio nero, pepe di Sichuan e rosmarino

€ 23,00



PRIMI PIATTI PASTA COURSES

Produciamo la nostra pasta quotidianamente

PICI CLASSICI

di Montalcino al ragù di cinghiale leggermente speziato

€ 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
MINISTRA DI GRANAGLIE_ alla toscana con cavolo nero, olio evo e crostini	€ 16,00
RISOTTO_ carnaroli "Pila Vecia" al Castelmagno, riduzione balsamico, tartufo nero	€ 22,00
CAPPELLACCI_ di cappesante e salmone con pomodorini e mirepoix di erbe aromatiche	€ 20,00

PIETANZE MAIN COURSES

COCCIO&TARTUFO_ uova bianche di gallina livornese al forno con tartufo nero estivo	€ 20,00
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
GUANCIALINO_ di manzo cotto a bassa temperatura per 8 ore con polenta di Storo	€ 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 fagioli all'uccelletto (consigliata per 2 persone)

€ 6,00/all'etto

CHIANINA

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

€ 8,00/all'etto

DOLCI DESSERTS

€ 10,00

IL BICERIN ALL'UVA FRAGOLA_ croccante alle mandorle, meringhe crema chantilly, gelato fior di panna e panna montata
TIRAMISÙ CLASSICO_ con rossi d'uovo pastorizzati
TUTTOFONDENTE_ cioccolato al 70% con sorbetto al frutto della passione
CUPOLA AL CARAMELLO_ cuore di lamponi e gelato alla panna
TATIN DI MELE_ torta di mele rovesciata con cannella e gelato alla vaniglia e cantucci
ANNI "80" _ semifreddo al Torroncino affogato al caffè
CANNONCINI_ alla crema Chantilly e pistacchio
INSALATINA_ di frutti di bosco con Bavarese al cocco e ananas
CANTUCCI & VIN SANTO_ noci e fichi di "Ta Milano"
VIN SANTO_ cantucci con fichi e noci di T'à Milano
PANETTONE_ classico "Ta Milano" con crema al mascarpone

PICCOLA SACHER_ classica con panna montata

€ 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

€ 16,00

GIALLA & ACCIUGHE

Crema e datterini gialli, burrata, acciughe del Cantabrico

€ 16,00

CIPOLLA CAMELLATA

Mozzarella fiordilatte, cipolla caramellata, formaggio caprino fresco

€ 18,00

PISTACCHIO SALATO

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

€ 20,00

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

€ 22,00

COTTO & SOTTOBOSCO

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

€ 22,00

CRUDO & BURRATA

Focaccia croccante con prosciutto di Montalcino e burrata fresca

€ 22,00

COPERTO Service €4,00 | ACQUA Water €3,00 | CAFFÈ Ily €3,00
- Per intolleranze o allergie chiedete l'elenco ingredienti -



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

PER
PRENOTAZIONI

tel. 02 832 1926
info@ilmontalcino.it

