

menù



IL FeUDO^{RISTORANTE}

- monteriggioni -

ANTIPASTI / APPETIZERS

Gran tagliere di selezione di salumi toscani e pecorino di Pienza €16,00

Traditional mixed cold cuts with pecorino cheese

Gran tagliere di selezione di salumi toscani di Cinta senese e pecorino di Pienza €25,00

Traditional mixed cold cuts of Cinta pork with pecorino cheese

Tortino di pecorino di Pienza dolce con tartufo di stagione €12,00

Flan of Pienza cheese with fresh truffle

Cre moso di spinaci con fonduta di pecorino di Pienza €10,00

Spinach cream with fondue and Pienza pecorino cheese

Carpaccio di vitello con rucola e grana a scaglie €13,00

Carpaccio of beef with arugula and parmesan

Carpaccio di vitello al tartufo di stagione €15,00

Carpaccio of beef with fresh black truffle flakes

Bruschetta con pomodoro fresco €5,00

Bruschetta with fresh tomatoes

Crostone al lardo di Colonnata €9,00

Tuscan toasted bread with bacon fat

Crostone ai quattro formaggi crudo e tartufo €9,00

Tuscan toasted bread with four cheeses ham and truffle

Crostone ai funghi porcini e pecorino €9,00

Tuscan toasted bread with pecorino cheese and mushrooms

Crostoni misti €10,00

Mixed toasted bread

Selezione di pecorini misti toscani €15,00

Different types of pecorino cheese

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliatelle al ragu nero all'antica maniera €13,00
Noodles with black meat sauce

Tagliatelle ai funghi porcini trifolati €14,00
Noodles with mushrooms

Tagliolini in cestino di parmigiano al tartufo €16,00
Thin noodles on a bed of parmesan

Ribollita toscana €12,00
Tuscany vegetable soup with bread

Pici cacio e pepe €12,00
Thick spaghetti with cheese and black pepper

Pappardelle al cinghiale €14,00
Thick noodles with wild boar sauce

Risotto ai pistilli di zafferano e zucchine €11,00
Rice with saffron and zucchini

Gnocchi di patate con pesto di basilico e scaglie di grana €11,00
Gnocchi with tomato , basil pesto and parmesan

Gnocchi di patate al radicchio rosso , mandorle e gorgonzola €11,00
Gnocchi with red radish , almond and gorgonzola cheese

Spaghetti al ragù toscano €12,00
Spaghetti with meat sauce

Linguine alle vongole veraci €12,00
Linguine with clams

Pasta RIPIENA/ STUFFED Pasta

Ravioli maremmani burro e salvia €12,00
Ravioli with butter and sage

Ravioli al tartufo di stagione €16,00
Ravioli with fresh truffle

Fagottini di pecorino e pere in salsa di pistacchio di Bronte DOP €16,00
Fresh pasta stuffed with pecorino cheese and pears with Bronte DOP pistacchio cream



SECONDI / SECOND COURSES

Coscio di pollo alla griglia con patate al forno €17,00
Grilled chicken leg with roasted potatoes

Tagliata di manzo scelto ai 3 pepi €20,00
Grilled beef slice with rosemary olive oil, pink, green and black pepper

Tagliata con rucola e scaglie di grana €23,00
Grilled beef slice with arugula and parmesan

Tagliata al tartufo di Norcia €26,00
Grilled beef slice with fresh truffle of Norcia

Brasato al Chianti €18,00
Braised beef on Chianti wine

Spezzatino di cinghiale scelto stufato con polenta grigliata €18,00
Wild boar stew with grilled polenta

Filetto di vitellone magro al tartufo su crostone €28,00
Grilled beef fillet with toasted bread and fresh truffle

Filetto di vitellone magro ai funghi porcini su crostone €25,00
Grilled beef fillet with toasted bread and porcini mushrooms

Filetto di branzino e zucchine al forno con patate all'isolana €17,00
Fillet of sea bass with roasted potatoes and zucchini

Ristorante Il Feudo Fiorentina (all'etto) €4,50
T Bone steak (for each 100gr)

Costata alla griglia con verdure grigliate €23,00
Grilled beef steak with grilled vegetables



CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate €8,00
Grilled vegetables

Fagioli cannellini all'olio €6,00
White beans with olive oil and rosmary

Spinaci saltati €6,00
Garlic sauteed spinach

Patate al forno €6,00
Roasted potatoes

Insalata mista €5,50
Mixed salad

Insalata verde €4,50
Green salad

Insalata di pomodoro e cipolla €6,00
Tomato and onion salad

