

LISTINO PREZZI

COSE BUONE

I SOTTOLI: lampascioni, pomodorino secco confit	€ 4.5
I SOTTOACETI: peperoni, sedano, cavolfiore, finocchio	€ 6
BRUSCHETTA AL POMODORINI FRESCO	€ 6
BRUSCHETTA POMODORINI CONFIT	€ 6
BRUSCHETTA OLIO NUOVO BIO Croce di Febo	€ 5
BRUSCHETTA ai 3 OLII Croce di Febo	€ 4.5
CROSTONI SALSICCIA, STRACCHINO e TIMOLIMONE	€ 8
CROSTONI PECORINO e TARTUFO	€ 12
CROSTONI PECORINO e CIME DI RAPA	€ 7
CROSTONE PECORINO e POMODORINI CONFIT	€ 7
CROSTONI BURRO E ALICI DEL CANTABRICO marinate con prezzemolo, aglio e olio evo	€ 12
CROSTONE TOSCANO	€ 6

TAGLIERI

SALUMI DEL TERRITORIO	€ 10
prosciutto crudo toscano, salame toscano, finocchiona, lombetto stagionato, capocollo salsiccia secca (3 salumi a scelta)	x2 pax € 18
TAGLIERE MORTADELLA "FAVOLA"	€ 3.5 ETTO
TAGLIERE CRUDO TOSCANO	€ 4.5 ETTO
TAGLIERE PROSCIUTTO CINTA SENESE	€ 10 ETTO
ASSAGGI DI PECORINI LOCALI BIOLOGICI	
formaggio fresco	} € 7 n.3 assaggi
semi-stagionato 3 mesi	
stagionato 6 mesi	
abbucciato aretino riserva fresco erborinato mezzo stagionato	} € 10 n.5 assaggi

PIATTI

SFORMATINO di zucchine e ricotta con buccia di limone	€ 4.5
ZUPPA DI CIPOLLE servita con crostini e olio evo Croce di Febo	€ 8
ZUPPA DI FUNGHI servita con crostini e olio evo Croce di Febo	€ 10
RIBOLLITA TOSCANA condita con olio evo Croce di Febo	€ 8

Le dolcezze

cantucci (Antonio Mattei)	€ 5
ricotta di pienza e miele del territorio	€ 6
erborinato di pecora e "CACCIATO" Croce di Febo	€ 20

PANINI e FOCACCE

CON PORCHETTA di Fulvio	€ 8
CON PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO	€ 6.5
CON PROSCIUTTO CINTA SENESE	€ 10
CON PROSCIUTTO COTTO	€ 6
CON FINOCCHIONA	€ 6
CON STRACCHINO E FINOCCHIONA	€ 7
CON SALAME	€ 5
CON CAPOCOLLO	€ 6
CON LOMBINO	€ 6
CON PECORINO	€ 6

Extra ingrediente da aggiungere € 1

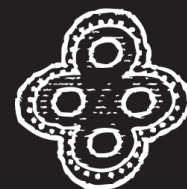


LISTINO PREZZI

	bottiglia / bottle	calice/by glass
SOMAI0 Bianco IGT /White wine	€ 27	€ 7
BONBONBIO' Rosato IGT/Rose	€ 19	€ 6
BIO LUPO Rosso IGT/Red	€ 18	€ 6
MANCO ROSSO Rosso IGT/Red	€ 15	€ 4
ALIENO Rosso IGT/Red	€ 24	€ 7
ROSSO DI MONTEPULCIANO Rosso DOCC /Red	€ 18	€ 6
NOBILE DI MONTEPULCIANO Rosso DOCC/Red	€ 28	€ 7
NOBILE RISERVA AMORE MIO - 2010 Rosso DOCC/Red	€ 62	€ 15
NOBILE RISERVA AMORE MIO - 2011 Rosso DOCC/Red	€ 57	€ 12
NOBILE RISERVA AMORE MIO - 2015 Rosso DOCC/Red	€ 50	€ 12
IL CACCIATO Vino dolce/Sweet wine	€ 90	€ 19
SOSPIRO Brandy	€ 71	€ 10

seguici su i nostri canali social e condividi la tua esperienza!





LISTINO PREZZI

birre

Olmaia - La "5" da 330ml	€ 6.0
Stecciaia BIO Farzotta 330 ml	€ 6.0
Ko-Meta GLUTEN - FREE 330 ml	€ 6.5
Senatrice 75 cl	€ 13
Farzotta 75 cl	€ 13

in bottiglia

Coca Cola, Fanta, e altre bevande

€ 3

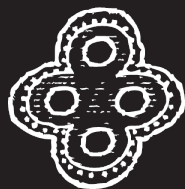
stuzzicAperitivo

StuzzicAperitivo con birra	€ 6.0
StuzzicAperitivo Spritz	€ 5.5
StuzzicAperitivo con gin tonic	€ 6.5
StuzzicAperitivo con Franciacorta	€ 8.0
StuzzicAperitivo con Champagne	€ 10

bollicine

le bottiglie di:

Trento doc Brut (100% Chardonnay) - Balter	€ 25
ZERO Metodo classico Croce di Febo	€ 50
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut (100% Chardonnay) R&L Legras	€ 65



croce
di febo
montepulciano

FILOSOFIA

Il nostro percorso è iniziato con la conversione all'agricoltura biologica, certificata nel 2006, e così facendo abbiamo messo in pratica la nostra filosofia.

Da pochi anni stiamo sperimentando l'agricoltura bio-dinamica, partecipando a "CAMBIUM", di Adriano Mastrilli, entrando in seguito a "BIODIVIN", un'associazione biodinamica francese.

Con l'acquisto di questa enogastronomia stiamo portando a Montepulciano prodotti locali e non, con la nostra filosofia, facendo incontrare la regione Puglia con il territorio francese Char-entes nel mondo Toscano.

ringraziamenti

Un pensiero speciale va

PODERE IL CASALE
PODERE PERETO
CASA CORI
MARCIA EDIGIO
BOTTEGA DEL FUTURO
SELVE DI VALLOLMO
MENCHETTI
ANTONIO MATTEI
CUGUSI
MACELLERIA BELLI
DE CARLO
MORGAN
REAL GROUP

seguici su i nostri canali social e condividi la tua esperienza!

