

cosa si mangia

Sottaceti peperoni, sedano, cavolfiore, finocchio.	€ 6,00
Bruschetta olio extravergine di oliva biologico "Croce di Febo"	€ 6,00
Crostone pecorino di Pienza fresco e tartufo	€ 12,00
Crostone Toscano fegato di pollo (70%), capperi sott'aceto, acciughe sott'olio, olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe.	€ 8,00
Crostone pancetta cruda al vino formaggio "Antani"	€ 10,00

formaggi

Tre formaggi 3 assaggi	€ 11,00
Cinque formaggi 5 assaggi	€ 15,00

LA SCACCHIERA
latte vaccino e latte di pecora pastorizzato, panna pastorizzata, caglio e sale. Trattato in crosta con coloranti, annatto e carbone vegetale. La sua crosta anche se colorata è edibile.

ANTANI
la vera peculiarità di questo formaggio è il latte con il quale viene prodotto, visto che viene munto nelle montagne sopra la quota di 1600 metri, un latte buono e pulito, ricco di profumi e aromi che si ritrovano poi nel formaggio. La crosta non è edibile.

IL CANNONE
latte di capra pastorizzato, sale, fermenti lattici, coagulante. La crosta fiorita è edibile.

PECORINO PIPARELLO
latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Stagionato in grotta a temperatura e umidità naturale. Trattato in superficie con olio di vinaccioli. Crosta non edibile.

PECORINO CROCCOLO
latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Trattato in superficie con olio ed aceto. La crosta non è edibile. Nel 2012 primo al concorso trofeo San Lucio. Nel 2014 menzione speciale al concorso Alma Caseus. Nel 2017 medaglia d'oro al World Cheese Awards.

salumi

Tagliere piccolo di salumi	€ 12,00
Tagliere grande di salumi	€ 20,00

PROSCIUTTO CRUDO
durante il periodo di salatura, che dura venti giorni, il prosciutto è continuamente rimosso per rendere il processo il più omogeneo possibile. una volta lavato con acqua e aceto, il prodotto passa per sessanta giorni nella cella di riposo, trascorsi i quali viene impepato e introdotto nella cella di stagionatura per circa 6/8 mesi.

SALAME TOSCANO
viene prodotto con carni premiscelate insaccato nel budello con sale e pepe e posto in ambienti refrigerati ben areati dove matura e attraverso un processo di lenta disidratazione delle carni inizia a formarsi il bouquet aromatico caratteristico del salame stagionato.

FINOCCHIONA
preparato con carni suine delle razze tradizionali aromatizzate al finocchio.

CAPOCOLLO
e' una parte del maiale compresa tra la testa e il lombo.

LOMBINO
salume molto magro è la lonza disossata di suino pesante, a cui viene aggiunto sale, pepe ed altre spezie.

SALSICCIA
la salsiccia secca toscana è composta dal 65% di carne suina magra e il 35% da carne suina grassa.

PANCETTA CRUDA AL VINO
la carne viene lavorata a mano e vengono aggiunti come aromi solamente pepe, poco peperoncino e sale fino.

La pancetta dopo la salatura a secco con sale marino e spezie viene immersa nel vino per impregnarsi di questo nettare, in seguito viene arrotolata ed avviata alla carezza del fumo gentile che gli conferisce un gusto di una consistenza unica.

Tagliere con prosciutto di cinta	€ 15,00
---	---------

il prosciutto di cinta senese una razza suina Italiana, ha carne consistente ed un colore rosso acceso, con evidente marezza e considerevole spessore di grasso di colore giallo-rosato. La particolarità della materia prima utilizzata, l'allevamento all'aperto e l'alimentazione, conferiscono al prodotto una qualità inconfondibile e un gusto unico.

Tagliere con mortadella Favola	€ 6,00
---------------------------------------	--------

la mortadella di puro suino è un insaccato cotto, dalla forma tondeggianti, di colore rosa e dal profumo intenso leggermente speziato. Per la sua preparazione vengono impiegati solo tagli pregiati (carne e lardelli di elevata qualità), trituri adeguatamente allo scopo di ottenere una pasta fine. Alla pasta sono aggiunti pistacchi siciliani sbucciati.

Pappa al pomodoro	€ 10,00
--------------------------	---------

pomodori rossi maturi (95%), cipolle, basilico fresco, sale. Cubetti di pane tostato e olio extravergine di oliva biologico Croce di Febo e pepe.

Ribollita Toscana	€ 10,00
--------------------------	---------

acqua, fagioli 10%, cavolo nero 10%, carote 9%, cipolle 9%, zucchini 6%, bietola 6%, sedano 6%, concentrato di pomodoro, sale, pepe. Cubetti di pane tostato e olio extravergine di oliva biologico Croce di Febo.

Cantucci	€ 5,00
-----------------	--------

Antonio Mattei li fa veramente buoni con farina di grano tenero, zucchero, mandorle 20%, uova di gallina allevate all'aperto e pinoli (può contenere: burro, soia, pistacchi, nocchie, senape).

Blu di Valle e vinsanto Croce di Febo	€ 15,00
--	---------

formaggio erborinato prodotto con latte vaccino e l'aggiunta di penicillium roqueforti, fermenti lattici e caglio di vitello. Latte vaccino pastorizzato e latte di pecora pastorizzato, panna pastorizzata, caglio e sale.

Ricotta di Pienza e miele della Valdichiana	€ 7,00
--	--------

ricotta prodotto ottenuto dal siero della lavorazione del formaggio. Dal caratteristico sapore dolce e delicato e consistenza cremosa miele dalle sapienti mani di Loriani un miele pregiato che nasce dall'intenso lavoro delle api che, attingono il nettare dai fiori spontanei nati tra le colline della valdichiana.

Da sempre il miele è un perfetto alleato contro i "mali di stagione" grazie alle sue caratteristiche antiossidanti, ricco di minerali e nutrienti è perfetto in abbinamento con i formaggi.

cosa si beve

"Somaio" 2021 - igt bianco di Toscana	bottiglia / bottle € 28,00	calice/by glass € 8,00
--	-------------------------------	---------------------------

uve: malvasia, canaiolo bianco, trebbiano e grassetto. Anticamente, nel comune di Montepulciano, il "somaio" era colui che controllava la qualità dell'uva e decideva quali uve dovevano essere appassite per il vin santo e quali dovevano essere vinificate subito per dar vita al vino bianco. Solo vitigni autoctoni confermati, con una breve macerazione sulle bucce per dare vigore e fibra, quello era il vino bianco dei vignaioli! Il nostro Somaio vuole essere un consapevole omaggio a quel vino. Un vino che cambia ad ogni annata, un essere individuale: non puoi prevederlo, non puoi controllarlo ma puoi apprezzarlo nella sua cambiante personalità!

"Bonbonbio" 2020 - igt rosato	€ 22,00	€ 8,00
--------------------------------------	---------	--------

uve: sangiovese. Prodotto con le uve biologiche di sangiovese vendemmiato a giusta maturità nelle nostre vigne di Montepulciano. Le uve raccolte a mano sono state rapidamente sottoposte a pressatura soffice per l'estrazione del mosto fiore, il quale dopo una decantazione a freddo ed un débourbage ha svolto la fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox. La fermentazione malolattica ed i primi tre mesi di affinamento sur lies sono avvenuti in anfora di cemento non vetrificata.

L'imbottigliamento avviene senza filtraggio e in atmosfera controllata per ridurre al minimo i quantitativi di anidride solforosa.

"Alieno" 2018 - igt rosso di Toscana	€ 35,00	€ 10,00
---	---------	---------

uve: syrah. Questa è l'unica eccezione ai vitigni autoctoni che facciamo. La syrah non è tipica di Montepulciano e per questo lo abbiamo chiamato Alieno. Eppure questo vino non sembra comportarsi da extraterrestre, nonostante sia un "extra-terroir". Lo comprenderete dal modo in cui racconta il sole, il vento e la terra che ne determinano la natura.

"Bio lupo" 2018 - igt rosso di Toscana	€ 18,00	€ 5,00
---	---------	--------

uve: prugnolo gentile, canaiolo, colorino, racomano, trebbiano, malvasia e canaiolo bianco. Vendemmiato a mano in piccole casse a piena maturità nelle nostre vigne a Montepulciano i grappoli a bacca bianca vengono deposti interi sul fondo della vasca di acciaio inox dove si svolge la fermentazione mentre i grappoli a bacca rossa vengono selezionati su doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura ed in seguito ad una pigiatura soffice defluiscono per caduta nel medesimo serbatoio. La fermentazione malo-lattica e l'affinamento si svolgono in piccole vasche di cemento per circa 9 mesi. L'imbottigliamento avviene senza filtraggio e prima dell'immissione sul mercato le bottiglie sono sottoposte ad un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi.

"Appovento" 2019 - docg Rosso di Montepulciano	€ 22,00	€ 8,00
---	---------	--------

uve: sangiovese e canaiolo. Sangiovese ed un piccolo saldo di canaiolo nero raccolti nella parcella di archilla rossa della vigna dei cappuccini, quella più selvaggia e indomata, ma anche quella più al riparo dal vento o all'appovento come si dice dalle nostre parti. Questo è un vino insolito per Montepulciano, leggero ma non diluito, agile ma non privo di complessità. Coerente all'olfazione, grande slancio e profondità nel sorso. Un vino di territorio, dissetante e versatile.

Vino Nobile di Montepulciano 2016 - docg	€ 28,00	€ 10,00
---	---------	---------

uve: sangiovese 90% cilieggiolo, colorino e mammolo. Nelle nostre vigne, pietra e cappuccini, esistono otto parcelle diverse, che danno vita a vini con voci diverse. Questo Vino Nobile è il loro canto corale che, senza eccessi, inseguendo la purezza e l'eleganza, raccontano la storia della nostra terra di annata in annata, di calice in calice. Raccolta 100% manuale. Fermentazione spontanea in vasche di cemento, affinamento 18 mesi in barili e botti, 18 mesi in cemento. Imbottigliamento senza chiarifica né filtraggio.

"Amoremio" 2010 docg Riserva di Vino Nobile di Montepulciano	€ 65,00	€ 16,00
---	---------	---------

uve: sangiovese 100%. E' una cuvée prodotta solo nelle migliori annate, vinificando separatamente le migliori uve sangiovese provenienti dai nostri due crus Pietra del Diavolo e Podere Monti. Con questo vino vogliamo celebrare il sangiovese di Montepulciano, declinandolo non in assemblaggio, come tramanda la tradizione, ma in purezza. "Amoremio" è il titolo di una memorabile mostra d'arte contemporanea promossa nel 1970 da una donna straordinaria, capace di vedere oltre il suo tempo. Due parole semplici ma evocative che identificano la terra nella quale nasce questo prezioso vino.

"il Cacciato" 2009	€ 90,00	€ 15,00
---------------------------	---------	---------

uve: 100% sangiovese. Questo vino da meditazione fonda le sue origini nel riscaldamento, in cui nelle nostre campagne era tradizione accogliere gli ospiti con questa preziosa bevanda. Oggi come allora per produrre questo vino occorrono le uve migliori, i gesti più amorevoli, proverbiale pazienza e un persistito di sana follia. Un vin santo che si rispetti deve essere denso, profondo e persistente come la storia della Toscana che porta con sé.

bollicine

Trento doc Brut-Balter (100% chardonnay).	€ 25,00
---	---------

"Zero" metodo classico Croce di Febo (100% sangiovese).	€ 50,00
---	---------

Questo vino per noi è una sfida, visto che a Montepulciano e in Toscana non esiste una vera e propria tradizione di vini spumante. Eppure, noi crediamo che il metodo classico, allontanando i vini dal frutto, possano regalare espressioni ancor più nitide ed eleganti delle componenti minerali della terra dalla quale provengono. Una raccolta ponderata delle uve dei nostri vigneti Pietra e Cappuccini per dar vita a una luminosa, fine e sapida allegria del sangiovese.

Champagne grand cru blanc de blancs brut R&L Legras (100% chardonnay).	€ 55,00
--	---------

birre

Olmaia - la "5" (chiara) da 330ml la birra che ha fatto la storia del birraio, ormai un classico nel panorama nazionale e non solo. Un solo malto di base, luppoli tedeschi e sloveni, bevanda, fresca e di carattere. Perfetta in ogni occasione!	€ 7,00
--	--------

Stecciaia (birra doppio malto biologica) farzotta 330 ml non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Acqua, orzo maltato*, farro dicocco*, luppolo*, lievito*, delfico ed equilibrato, con le note dolci del malto e del farro adeguatamente bilanciate dall'amaro non invadente del luppolo. Corpo medio. Gasatura fine. Antipasti o primi delicati, carni bianche, formaggi freschi, oppure come aperitivo.	€ 8,00
--	--------

Ko-meta (birra biologica chiara) gluten-free 330 ml non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Acqua, orzo maltato*, luppolo*, lievito. Colore dorato chiaro, moderatamente velato. Schiuma bianca compatta. Gusto morbido e rotondo, con gusto di malto delicato con note fruttate sottili e deliziose. Amaro medio-basso. Finale particolarmente pulito e secco. Corpo leggero. Birra molto dissetante. Ottima come aperitivo rinfrescante oppure abbinata a salumi o formaggi molto freschi.	€ 8,00
---	--------

Acqua	€ 2,00
CocaCola, Fanta e altre bevande	€ 3,50
Caffè	€ 1,50

coperto € 2,00

chi siamo

Il nostro percorso è iniziato con la pratica della 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, facendoci incontrare la regione Puglia con il territorio Charentes nel mondo Toscano.



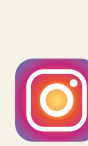
Partners
CROCE DI FEBBO - DE MAGI - LA BOTTEGA DEL FUTURO - LE RUGHE - PODERE IL CASALE - LA STECCIAIA
L'OLMAIA - MARCIA EDIGIO ANTONIO MATTEI - CUGUSI - CAFFE' ITALIA - MACELLERIA BELLI - ISCARO
DE CARLO - IL POGGIO ANTICO - BORGIO MORGAN - REAL GROUP - LEGRAS BALTER



parla con noi



amoremio enoteca gastronomia
<https://www.facebook.com/croceidifebbowine/>



amoremio_enoteca&gastronomia
https://www.instagram.com/amoremio_enogastronomia/



CROCE DI FEBBO@PODEREMONTI
<https://twitter.com/poderemonti>



Amore mio Croce di Febo Wine Shop in Montepulciano

* Si prega la gentile clientela di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze a uno o più alimenti.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. **Grazie**