

AMOREMIO enoteca & gastronomia

ITALIANO
(following english version)

cosa si mangia

- Sottaceti** € 7,00
peperoni, sedano, cavolfiore, finocchio, carote
- Sottoli** € 7,00
carote, finocchio, sedano, cavolfiore, peperoni, cipolla
- Bruschetta olio extravergine di oliva biologico "Croce di Febo"** € 6,00
- Crostone pecorino di Pienza fresco e tartufo** € 12,00
- Crostone Pollo (70%)** € 9,00
fegato di pollo (70%), capperi sott'aceto, acciughe sott'olio, olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe.
- Crostone pancetta cruda al vino formaggio "Antani"** € 10,00
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.
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.
- formaggi**
- Tre formaggi** 3 assaggi € 12,00
- Cinque formaggi** 5 assaggi € 16,00
- LA SCACCHIERA**
latte vaccino e latte di pecora pastorizzato, panna pastorizzata, cacao e sale. Trattato in crosta con coloranti, anatto 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. SENZA LATTOSIO
- 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 vniccioli. 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** SENZA LATTOSIO € 15,00
- Tagliere grande di salumi** SENZA LATTOSIO € 22,00
- 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 prosciutto passa per sessanta giorni nella cella di riposo, trascorsi i quali viene impaato e introdotto nella cella di stagionatura per circa 6/8 mesi.
- SALAME TOSCANO**
viene prodotto con carni premiscelate inascato nel budello con sale e pepe e posto in ambienti refrigerati ben ariati 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.
- CAPOCCOLLO**
e' una parte del maiale compresa tra la testa e il lombio.
- LOMBINO**
salume molto magro è la lonza dissossata 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.
- Tagliere con prosciutto di cinta** € 16,00
il prosciutto di cinta senese una razza suina italiana, ha carne consistente ed un colore rosso acceso, con evidente marezza e si considera spesso di grasso di colore bianco-rossiccio. 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** € 8,00
la mortadella di puro suino è un insaccato cotto, dalla forma tondeggiante, di colore rosa e dal profumo intenso leggermente velato. Per la sua preparazione vengono impiegati solo tagli pregiati (carne e lardelli di elevata qualità), triturati adeguatamente allo scopo di ottenere una pasta fine. Alla pasta sono aggiunti pistacchi siciliani sbucciati.
- 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.
- Zuppa di lenticchie** € 10,00
Acqua, Lenticchie 22%, olio extravergine di oliva, pancetta di suino nostrano 3%, concentrato di pomodoro, sale, rosmarino, salvia, aglio, pepe. Pane tostato con olio extravergine di oliva biologico Croce di Febo.
- Zuppa di cipolle** € 10,00
Cipolla 70%, acqua, olio extravergine di oliva, farina di frumento, sale, brodo di manzo, pepe. Pane tostato con 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, nocciolate, senape).
- Pecorino fresco di Pienza con miele** € 7,00
Formaggio fillico a pasta tenera e cremosa, con crosta sottile di colore bianco tendente al giallo col progredire della maturazione. Profumo e sapore delicato con note di latte appena munto. Dal caratteristico sapore dolce e delicato e consistenza cremosa, il miele: dalle sapienti mani di Loriano 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.
- Pane, vino e zucchero** € 5,00

cosa si beve

- "Somaio" 2021 - igt bianco di Toscana** bottiglia / bottle calice/by glass € 28,00 € 8,00
uve: malvasia, canaiolo bianco, trebbiano e grechetto.
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 colfermentati, 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 cangiante personalità!
- "Bonbonbio" 2020 - igt rosato** € 28,00 € 8,00
uve: sangiovese.
Prodotto con le uve biologiche di sangiovese vendemmiare 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 lievi sono avvenuti in anfora di cemento non vetrificato. L'imbuttigliamento avviene senza filtraggio e in atmosfera controllata per ridurre al minimo i quantitativi di anidride solforosa.
- "Alieno" 2018 - igt rosso di Toscana** € 28,00 € 8,00
uve: syrah.
Questo 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 estraneo, nonostante sia un "extra-terroir". Lo comprenderete dal modo in cui racconta il sole, il vento e la terra che ne determinano la natura.
- "Appovento" 2019 - docg Rosso di Montepulciano** € 28,00 € 8,00
uve: sangiovese e canaiolo.
Sangiovese ed un piccolo saldo di canaiolo nero raccolti nella parcella di argilla rossa della vigna dei cappuccini, quella più selvaggia e indomita, ma anche quella più al riparo dal vento o all'appoggio 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** € 30,00 € 10,00
uve: sangiovese 90% cilieggiolo, colorino e mammolo.
Nelle nostre due 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, innegando 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 assabaggio, come trama 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 potenti e generose che identificano la terra nella quale nasce questo prezioso vino.
- Vin Santo di Montepulciano D.O.C. 2010** € 98,00 € 15,00
uve: 100% sangiovese.
Questo vino da meditazione fonda le sue origini nel rinascimento, un tempo 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 pizzico di sana follia. Un vin santo che si rispetta deve essere denso, profondo e persistente come la storia della Toscana che porta con sé.
- bollicine**
- Trento doc Brut-Balzer** € 25,00
(100% chardonnay).
- "Zero" metodo classico Croce di Febo** € 50,00
(100% sangiovese).
Questo vino per noi è una sfida, visto che a Montepulciano e in Toscana non esiste una vera e propria tradizione di vini spumanti. 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** € 55,00
(100% chardonnay).
- birre**
- Olmaia - la "5" (chiaro)** da 330ml € 7,00
la birra che ha fatto la storia del birrifico, ormai un classico in panorama nazionale e non solo. Un solo malto di base, luppoli tedeschi e sloveni, beverina, fresca e di carattere. Perfetta in ogni occasione!
- Stecciaia (birra biologica chiara)** farzotta 330 ml € 8,00
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. Ottimo come aperitivo rinfrescante oppure abbinata a salumi o formaggi molto freschi.
- Ko-meta (birra biologica chiara)** gluten-free 330 ml € 8,00
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 delicato. Corpo leggero. Birra molto dissetante. Ottimo come aperitivo rinfrescante oppure abbinata a salumi o formaggi molto freschi.
- Acqua, Fanta e altre bevande** € 2,00
- Caffè** € 3,50 € 1,50
- coperto € 2,00**

AMOREMIO enoteca & gastronomia

what we eat

- Sottaceti** € 7,00
Peppers, celery, cauliflower, fennel preserved in vinegar, carrots.
- Sottoli** € 7,00
carrots, fennel, celery, cauliflower, peppers, onion preserved in olive oil.
- Bruschetta with organic extra virgin olive oil "Croce di Febo"** € 6,00
- Crostone fresh pecorino di Pienza and truffles** € 12,00
- Crostone Toscano** € 9,00
chicken liver (70%), capers preserved in vinegar, anchovies preserved in olive oil, extra virgin olive oil, vinegar, salt, pepper.
- Crostone with wine aged raw bacon and 'Antani' cheese** € 10,00
wine aged raw bacon: the meat is worked by hand and only flavoured with pepper, a bit of chilli pepper and fine salt. After dry curing with sea salt and spices, the bacon is immersed in wine to absorb its nectar, then rolled and put to smoke gently, conferring its unique taste.
Antani: the real peculiarity of this cheese is the raw product, milked in the mountains above 1200 metres, a clean good milk, rich in fragrance and taste that are then found in the cheese.
- cheese**
- Tre formaggi 3 tastings** € 12,00
- Cinque formaggi 5 tastings** € 16,00
- LA SCACCHIERA**
pasteurised cow milk and sheep milk, pasteurised cream, rennet and salt. Crust colored with chariote and charcoal. Even though it is dried, its crust is edible.
- ANTANI**
the real peculiarity of this cheese is the raw product, milked in the mountains above 1200 metres, a clean good milk, rich in fragrance and taste that are then found in the cheese. The crust is not edible. LACTOSE FREE
- IL CANNONE**
pasteurised goat milk, salt, lactic ferments, coagulant. Its flowery crust is edible.
- PECORINO PIPARELLO**
pasteurised sheep milk, lactic ferments, rennet and salt. Aged in a cave in natural temperature and humidity. Treated on top with grape seed oil. The crust is not edible.
- PECORINO CROCCOLO**
pasteurised sheep milk, living lactic ferments, rennet and salt. Treated on top with oil and vinegar. The crust is not edible. First prize in the 2012 San Lucio trophy contest. Special citation in 2014 at the Alma Caseus contest. World cheese Awards' golden medal in 2017.
- salumi**
- Small board of cold cuts** LACTOSE FREE € 15,00
- Large board of cold cuts** LACTOSE FREE € 22,00
- PROSCIUTTO CRUDO**
during the curing process, which lasts twenty days, the ham is constantly cleared to have the most hygienic process possible. Once cleaned with water and vinegar, the product is put for sixty days in a cell to rest, after which it is peppered and put in a maturing cell for 6 to 8 months.
- SALAME TOSCANO**
produced from pre-mixed meat stuffed in guts with salt and pepper and left in a cool and ventilated environment where it matures; with a slow dehydration process, creating an aromatic bouquet characteristic of the cured salami.
- FINOCCHIONA**
preparation with swine meat, from a breed traditionally flavoured with fennel.
- CAPOCCOLLO**
a piece situated between the head and the loin.
- LOMBINO**
very lean salami, the boneless loin of a very heavy hog, to which is added salt, pepper and other spices.
- SALSICCIA**
dry tuscan sausage made at 65% of lean meat and at 35% of fat meat.
- Board with local pig breed "Cinta" prosciutto** € 16,00
the ham of the Italian "cinta senese" breed has a substantial flesh and a light red colour, with a marbling of outstanding layers of pinkish colour. The peculiarity of the raw material, free-range breeding and quality feeding, give to the product an unmistakable quality and unique taste.
- Board with 'Favola' mortadella** € 8,00
the pure swine mortadella is a cooked sausage of a large roundish shape, pink colour and with a slightly spicy and intense perfume. For its preparation are only included prestigious cuts (meat and bacon of high quality), grinded carefully to obtain a fine dough, to which are added Sicilian chopped pistachio nuts are added.
- Tuscan reboiled** € 10,00
dishwater, 10% beans, 10% tuscan black cabbage, 9% carrots, 9% onions, 6% zucchini, 6% mangoioli, 6% celery, tomato paste, salt. Extra toasted bread cuts, organic extra virgin oil "Croce di Febo" and pepper.
- Lentils soup** € 10,00
water, 22% lentils, extra virgin olive oil, 3% local pork belly, tomato paste, salt, rosemary, sage, garlic, pepper. Toasted bread with organic extra virgin olive oil Croce di Febo.
- Onion soup** € 10,00
Onion 70%, water, extra virgin olive oil, wheat flour, salt, beef broth, pepper. Toasted bread with organic extra virgin olive oil Croce di Febo.
- Cantucci** € 5,00
the delicious sweets of Antonio Mattei, with butter, wheat flour, sugar, 20% almonds, free-range hives eggs and pine nuts (can contain: soft wheat, pistachio, hazelnuts, mustard).
- Fresh Pecorino di Pienza with honey** € 7,00
Fresh cheese with a soft and creamy texture, with a thin white rind tending to yellow as it matures. Delicate aroma and flavor with notes of freshly milked milk. With the sweet, creamy and delicate taste. The honey: made from the wild hand of Loriano, a precious honey obtained from the hard labour of the bees, reaching the nectar of wild flowers in the hills of the Valdichiana. Honey has always been the perfect ally against seasonal flu thanks to its antioxidant properties. Rich in minerals and nutrients, it is a perfect combination with cheese.
- Bread, wine and sugar** € 5,00

what we drink

- 'Somaio' 2021** bottiglia / bottle calice/by glass € 28,00 € 8,00
white wine of tuscan geographical indication (igt bianco di Toscana)
grapes: malvasia, canaiolo bianco, trebbiano and grechetto.
Formerly, in the city of Montepulciano, the 'somaio' was the person monitoring the quality of the grapes and chose which should be withered for the vinsanto and which vinified right away to give birth to a white wine. Only native vines co-fermenting, with a brief maceration of the peels to give strength and fibres, this was the wine of the winemakers! Our Somaio wants to be a conscious tribute to this wine. A wine that changes every! Our Somaio wants to be a conscious tribute to this wine. A wine that changes every year, an individual being: one cannot foresee, nor control, but can appreciate its indescent character!
- Bonbonbio' 2020** € 28,00 € 8,00
rose of geographical indication (igt)
grapes: sangiovese.
Produced with the sangiovese organic grapes harvested at the correct maturity in our vineyards of Montepulciano. The hand-picked grapes rapidly underwent a soft pressing in order to extract the most nectar, which after a cold decanting and a débourbage carried out the alcoholic fermentation in stainless steel tanks.
Malo-lactic fermentation and the first three months of "sur lie" ageing took place in non vitrified cement amphora. Bottling is done without filtration and in a regulated atmosphere to minimise the amount of sulphur dioxide.
- 'Alieno' 2018** € 28,00 € 8,00
red of geographical indication (igt)
grapes: syrah.
This is the only exception to the native vine varieties we make. Syrah is not typical of Montepulciano and for this reason we called it Alieno. Yet this wine does not seem to behave like an alien, despite being an "extra-terroir". One will understand it from the manner in which it recalls the sun, the wind and the earth, elements that determine its nature.
- 'Appovento' 2019** € 28,00 € 8,00
docg Rosso di Montepulciano (denomination of origin)
grapes: sangiovese and canaiolo.
The Sangiovese is a small quantity of black Canaiolo picked from the red clay parcel of the Vigna dei Cappuccini, the wildest and fiercest vineyard, but also the one most protected from the wind. This is an unusual wine for Montepulciano, light but not diluted, agile but not devoid of complexity. Consistent to the nose, great impetus and depth in the sip. A wine of terroir, thirst-quenching and versatile.
- Vino Nobile di Montepulciano 2016** € 30,00 € 10,00
docg (denomination of origin inspected and guaranteed)
In our two vineyards, Pietra and Cappuccini, there are eight different parcels, which give life to wines with different voices. This Vino Nobile is their anthem which, without excesses, in the pursuit of purity and elegance, tells the story of our land from years to years, from glass to glass. 100% hand-picked. Spontaneous fermentation in cement tanks, ageing 18 months in casks and barrels, 18 months in cement. Bottled without clarification or filtration.
- 'Amoremio' 2010 docg** € 65,00 € 16,00
(denomination of origin inspected and guaranteed)
Riserva di Vino Nobile di Montepulciano
grapes: sangiovese 100%.
This is a cuvée produced only in the best years, vinifying separately the best Sangiovese grapes from our two crus Pietra del Diavolo and Podere Monti. With this wine we want to celebrate the Sangiovese of Montepulciano, declined not in assembly, as tradition is, but in purity. "Amoremio" is the title of a memorable contemporary art exhibition promoted in 1970 by an extraordinary woman, capable of seeing beyond her time. Two simple but powerful and generous words that identify the land where this precious wine originated.
- Vin Santo di Montepulciano D.O.C. 2010** € 98,00 € 15,00
grapes: 100% sangiovese.
This wine to be enjoyed as a meditation has its origins in the Renaissance, a time when in our countryside it was a tradition to greet our guests with this precious beverage. Today as well as back then to produce this wine the best grapes are needed, the most affectionate hands, prodigious patience and a pinch of healthy madness. A self-respecting vin santo must be dense, deep and persistent like the history of Tuscany that it carries.
- bollicine**
- Trento doc Brut-Balzer** € 25,00
grapes: 100% chardonnay.
- "Zero" metodo classico Croce di Febo** € 50,00
grapes: 100% sangiovese.
This wine is a challenge for us, as in Montepulciano and in Tuscany exists no real and proper tradition of sparkling wines. Nevertheless, we believe that the classic method, by distancing wines from the fruit, can give even sharper and more elegant expressions of the mineral components of the land they originate from. A thoughtful harvesting of grapes from our Pietra and Cappuccini vineyards in order to give life to a bright, fine and savoury allegria of the sangiovese grape.
- Champagne grand cru blanc de blancs brut R&L Legras** € 55,00
grapes: 100% chardonnay.
- beer**
- Olmaia - the "5" (clear)** of 330ml € 7,00
the beer that made the history of Brewery, now a classic in the national scene and not only. A single malt base, German and Slovenian hops, drinkable, fresh and with character. Perfect for any occasion!
- Stecciaia (organic double malt beer)** of 330 ml € 8,00
unfiltered, unpasteurized, refermented in bottle. Water, malted barley*, spelt barley*, yeast*. Delicate and well-balanced, with the sweet notes of malt and wheat adequately balanced by the non-invasive bitterness of the land. Medium body. Fine carbonation. Delicate appetisers or first courses, white meats, fresh cheeses, or as an aperitif.
- Ko-meta (organic pale ale)** gluten-free of 330 ml € 8,00
unfiltered, unpasteurized, refermented in bottle. Water, malted barley*, hops*, yeast. Light golden colour, moderately cloudy. White and compact foam. Smooth and rounded taste, with delicate malt flavour with fruity notes subtle and delicious. Medium-low bitterness. Particularly clean and dry finish. Light body. Very thirst-quenching beer. Excellent as a refreshing aperitif or paired with cold cuts or fresh cheese.
- Water, CocaCola, Fanta and others** € 2,00
- Coffee** € 3,50 € 1,50
- cover charge € 2,00**

who we are

Our journey began with the transition to organic farming, certified in 2006, and thus putting into practice our philosophy. For a few years we have been experimenting with biodynamic agriculture, taking part in "CAMBILUM" by Adriano Mastrilli, and then joining "BIODIVIN", a French biodynamic association. With the acquisition of this enogastronomia we are bringing to Montepulciano local products and not, with our philosophy, bringing together the region of Puglia and the French Charentes in the Tuscan scene.

chi siamo

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 "CAMBILUM", 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 Charentes nel mondo Toscano.

parla con noi / talk to us

amoremio enoteca gastronomia <https://www.facebook.com/crocedifebowin/>
amoremio enoteca&gastronomia https://www.instagram.com/amoremio_enogastronomia/
CROCE DI FEBBO/PODEREMONTI <https://twitter.com/poderemonti>

* 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