

Fattoria del Colle

Osteria di Donatella

Menu Gruppi

2009/2010

Menù di antichi piatti di Fattoria

€ 14.00

Pappa col pomodoro o Minestra di fagioli bianchi cotti
nella creta
Tagliolini con sugo bugiardo della Val di Chiana
a base di maiale e gotino
Peposo dei fornaciai con
millefoglie di patate o pomodori al forno
Ricotta montata con Vinsanto e uvetta

Merenda con i salumi di Cinta Senese

Salumi di Cinta Senese
Formaggi di tre stagionature delle Crete Senesi e
della Val d'Orcia
Bruschette

Acqua Minerale
Chianti Superiore DOCG *
€25.00

Leone Rosso IGT Toscana Rosso *
Assaggio di Brunello di Montalcino DOCG
Acqua minerale e caffè
€27,00

Le zuppe della Fattoria del Colle (buffet)

(inverno/estate)

Zuppa di Trequanda o Pappa aL pomodoro
Passato di fagioli o Zuppa dei Logaioli
Zuppa di cipolle o Passato di Ceci
Dolci fatti in casa

Leone Rosso Igt Toscana*
Assaggio di Brunello di Montalcino DOCG
Acqua minerale
Caffè
€24,00

Menù Antichi Piatti senesi

Passato di ceci o di fagioli
Carne avvolta della trebbiatura con verdure saltate
o
Pollo in scottiglia con patate prezzemolate
Panna cotta
Leone Rosso Igt Toscana *
Acqua minerale
Caffè
€21,00

Menù bambini

Piatto unico di assaggi toscani: pappa al pomodoro,
bruschetta con pomodorini, crostino nero senese, pecorino
fresco e secco, prosciutto salato senese, verdure di stagione
crostata fatta in casa con marmellata

Sanchimento IGT Toscana Bianco* o
Leone Rosso IGT Toscana Rosso *
Acqua minerale e caffè
€17.50

Antipasto di prosciutto toscano
Pasta di grano duro della Valdorcia
al pomodoro o all'olio e parmigiano
Cotoletta di pollo con patate
Dolce fatto in casa
Acqua minerale
€15,00

Light lunch A

Piatto unico di assaggi toscani: pappa al pomodoro,
bruschetta con pomodorini, crostino nero senese, pecorino
fresco e secco, prosciutto salato senese, verdure di stagione
crostata fatta in casa con marmellata

Leone Rosso IGT Toscana Rosso* o
Chianti Superiore DOCG *
Acqua minerale
Caffè
€19.00

Merenda con i salumi Senesi

Salumi Senesi
Formaggi di tre stagionature delle Crete Senesi e
della Val d'Orcia
Bruschette

Acqua Minerale
Chianti Superiore DOCG*
€20.00

Light lunch B

Pasta di grano duro della Valdorcia
con sugo bugiardo
Arista di maiale al forno con pesto di salvia
con patate della fattoressa o patate alla crema
Torta di mele fatta in casa

Leone Rosso IGT Toscana Rosso* o
Chianti Superiore DOCG *
Acqua minerale
Caffè
€19.00

Merenda

Focaccia
Pecorino delle Crete e salumi misti
Bruschette al pomodoro e all'olio extravergine
Crostata
Acqua minerale

Numero minimo 10 persone, massimo 50
Offriamo una gratuità ogni 20 persone

* *il vino si intende al bicchiere*