

Fattoria del Colle

Osteria di Donatella

2009/2010

I nostri menu a tema

Menù dei vini

Spuma di pecorini con pere cotte nel Cenerentola
Maltagliati al sugo bianco di anatra sfumato al vino
Stufato di manzo o cinghiale al Brunello
Verdure di stagione saltate in padella
Salame della nonna

Leone Rosso IGT Toscana Rosso*
o Chianti Superiore DOCG*
Assaggio di Brunello di Montalcino DOCG
Acqua minerale
Caffè
€30,00

Degustazione speciale di Formaggi in abbinamento ai vini

12 formaggi di 3 stagionature per 3 vini

I freschi con le verdure a pinzimonio
e Leone Rosso IGT Toscana

~

I semistagionati con il miele e le pere
e Cenerentola DOC Orcia

~

Gli stagionati con le marmellate fatte in casa
e Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Menù degustazione

3 crostini neri senesi di 3 epoche: nell'esecuzione
delle nonne, delle mamme e di oggi
Panzanella o Pappa a pomodoro
Pinci, tipica pasta senese fatta a mano
con sugo di bue chianino
Tagliata di bue chianino all'uso della Valdichiana
con insalata verde dell'orto
Peposo dei fornaciai di Petroio
con patate e cipolle cotte sotto la cenere
Latte in piedi con salsa al Vinsanto e cantucci

Acqua minerale
€27,00 (min 15 persone)

Chianti Superiore DOCG*
Cenerentola Doc Orcia*
Brunello di Montalcino DOCG *
Vinsanto
Acqua minerale
Caffè
€40,00

Menu di cacciagione

Terrina di fagianella
Maltagliati con sugo di lepore su un letto di ceci
Cinghiale in umido con sformatino di verdure
oppure
Quaglie all'uva con cavolfiore gratinato
Spuma di castagne in cestino croccante

Leone Rosso Igt Toscana*
Cenerentola Doc Orcia*
Brunello di Montalcino Docg*
Acqua minerale
Caffè
€39,00

I piatti della Chianina

Carpaccio di bue chianino
Tagliatelle al sugo di bue chianino
Peposo con le patate della fattoressa o millefoglie di
patate
Tagliata con cipolle arrosto o pomodori al forno
Torta di Rapolano
Leone Rosso IGT Toscana Rosso* o
Chianti Superiore DOCG*
Assaggio di Brunello di Montalcino DOCG
Acqua minerale, Caffè
Euro 38,00

** Il vino si intende al bicchiere*