

OSTERIA ' Uno Uno Due Sei '

Cucina Tradizionale Contemporanea
AGRI OSTERIA

Sosteniamo la filosofia di cucina sana
selezionando personalmente prodotti freschi, di filiera Toscana e biologici.

Utilizziamo nuove tecniche di cottura e conservazione
per preservare ed esaltare le caratteristiche organolettiche
di un prodotto genuino.

Per garantire qualità e sicurezza,
tutti i prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
ai sensi del Reg. CE 852/04 – Reg. CE 853/04

-

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE 1169/2011,
la informiamo che nei piatti del nostro menù
potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Prima di fare il suo ordine

Ci comunichi eventuali allergie e intolleranze

-

E' disponibile, su sua richiesta,
l'elenco dei piatti con relativi allergeni contenuti,
e dei prodotti abbattuti in loco e congelati



Ci piace parlare dei nostri amici fornitori ed artigiani
che seguono la loro etica professionale e non un'etichetta,
ed è per questo che ve li presentiamo :

LE CARNI

Fornite dalla macelleria Morandi di Tavarnelle,
che le seleziona da allevamenti locali Toscani

I SALUMI

Provengono dall' az. Agr. Scorgiano di Scorgiano
e dalla Fattoria di Rimaggio di Arezzo

I FORMAGGI BIO

Provengono dal az.agr. Podere Paugnano di Radicondoli

LE FARINE ED I LEGUMI BIO

Provengono dall' az.agr. Podere Pereto di Rapolano Terme

II POMODORO BIO

Proviene dal az.agr. Mediterranea Belfiore di Cecina

LA FRUTTA E VERDURA

Provengono da Senafrutta, dai mercati locali e dai nostri alberi

LE PASTE

Provengono dal Pastificio artigiano Fabbri
E dall'az.agr. Podere Pereto

LE UOVA

Naturelle Toscana da allevamenti a terra



DEGUSTAZIONI

UN PO'DI...

CAPRIOLO

leggermente sott'aceto con brisè salata, ricotta e puntarelle

-

MILLE RIGHE

pasta di semolato Bio, "Fabbri" con cavolo nero e funghi

-

CREME BRULÈ

al Vin Santo Doc di Cinciano, con il nostro gelato ai cantucci Toscani

Degustazione dei vini di Cinciano in Abbinamento

DEGUSTA ...

TERRINA

di verdure arrostita, le loro creme e rapette in agrodolce

-

PICI

fatti in casa al sugo di costine

-

IL MANZO

brasato nel Chianti Classico Docg, cipolle sotto la cenere e cicoria

-

MELE E PERE

Fagottino di fillo ripieno, mandorle e gelato al vin Brulè

Degustazione dei vini di Cinciano in Abbinamento



PER I PIÙ PICCOLI

LA PASTA ARTIGIANALE BIOLOGICA TOSCANA

Al pomodoro Bio
Al ragù di Chianina IGP

LA CARNE DI FILIERA TOSCANA

Hamburger di Manzo con patate
Petto di pollo con patate

DESSERT

Il nostro gelato crema e cioccolato

ANTIPASTI

TERRINA

di verdure arrostita, le loro creme e rapette in agrodolce

ZUCCA

con il capocollo di grigio e pan brioche allo zafferano

UOVO

a 62° con cavolfiore ripassato e rucola

CAPRIOLO

leggermente sott'aceto con brisè salata, ricotta e puntarelle

SALUMI

Artigianali e di Suino Grigio

FORMAGGI

Biologici di pecora a latte crudo,
serviti con marmellate di frutta di Cinciano



PRIMI

ZUPPA

di cicerchie Toscane e bieta

RISOTTO

alla carbonara

PICI

fatti in casa al sugo di costine

MILLE RIGHE

pasta di semolato Bio, "Fabbri" con cavolo nero e funghi

PENNETTE BIO

"Podere Pereto" al ragù di chianina IGP

SECONDI

VERDURE

di stagione, arrostiti e composte con crema di pomodori secchi

BACCALÀ

bardato al lardo, broccoli ed arancia

ANIMELLE

alla birra con verza e noccioline

IL MANZO

brasato nel Chianti Classico Docg, cipolle sotto la cenere e cicoria



DOLCI

CREME BRULÈ

al Vin Santo Doc di Cinciano
con il nostro gelato ai cantucci toscani

CIOCCOLATO

budino all'85%, crumble e gelato ai cachi

CASTAGNE

frolla calda, crema e gelato al pepe rosa

MELE E PERE

Fagottino di fillo ripieno, mandorle e gelato al vin Brulè

I Cantucci ed il Vin Santo

Cantucci artigianali Toscani con farine macinate a pietra
serviti con il Vin Santo doc di Cinciano

