

# 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

