

# ALBERGO IL GIGLIO

CON SERVIZIO DI RESTAURANT E FIASCHETTERIA  
MONTALCINO

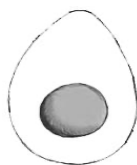


Luce Elettrica

**dal 1898**

Acqua Potabile

Specialità Vini da pasto e di lusso



## MENU DEGUSTAZIONE :

LA BATTUTA DI CHIANINA, FUNGHI CARDONCELLI, UOVO ESSICCATO E SENAPE DELLA CASA

GNOCCHI ALL'ORTICA E TARTUFO FRESCO DELLE CRETE SENESI

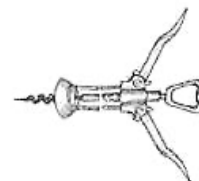
IL PETTO DI PICCIONE FONDENTE, CREMA DI PISTACCHI E PATATE VITELLOTTE

SELEZIONE DI FORMAGGI PECORINI DELLA VAL D'ORCIA

PARFAIT DI CIOCCOLATO AL LIQUORE CONCERTO, ZABAIONE ALLO ZAFFERANO E PERLE DI BALSAMICO



( I calice ogni vino / I glass each wine )



VIN RUSPO 2020 ROSATO - TENUTA DI CAPEZZANA

ROSSO DI MONTALCINO 2019 - POGGIONE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2016 - RIDOLFI

MOSCATEL DE SETUBAL - BACALHOA

# LISTA DELLE VIVANDE

## ANTIPASTI

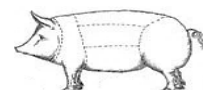
LA BATTUTA DI CHIANINA, FUNGHI CARDONCELLI E SENAPE DELLA CASA  
PATE' DI FEGATO DI FAGIANO E SALSA AL MOSCADELLO  
MOUSSE DI BACCALA INSALATA DI ARANCE, RUCOLA E PISTACCHI  
INSALATA DI CARCIOFI E BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS  
LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SOTTO PESTO  
LA SOPPRESSATA DI CINTA SENESE, CECI E CIPOLLA MARINATA  
INVOLTINI DI LARDO DI CINTA SENESE AL FARRO  
AFFETTATO TIPICO DI CINTA SENESE E VERDURE SOTT'OLIO

## PRIMI PIATTI

VELLUTATA DI CAVOLO FIORE, POLPETTINE DI SLSICCIA E GNOCCHI DI RAPA ROSSA  
TAGLIOLINI AL TARTUFO DELLE CRETE SENESI  
CANNELLONI DI CAPRINO AL RAGU DI PICCIONE  
LASAGNETTA CROCCANTE AL RAGU DI CAPRIOLO E PARMIGIANO 36 MESI  
TORTELLINI DI CINTA SENESE, BROCCOLI E PANCETTA CROCCANTE  
RISOTTO AL BRUNELLO  
PINCI CON LE BRICIOLE  
GNOCCHI DI PATATE VITELLOTTE E CREMA DI ZUCCA VIOLINA



## SECONDI PIATTI



PETTO DI ANATRA AL BRUNELLO E CIPOLLINE GLASSATE  
FARLONA ALL'ACETO BALSAMICO E VIN SANTO  
COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE  
ANTICO PEPOSO ALLA FIORENTINA  
LOMBO DI MAIALE AL TARTUFO DELLE CRETE SENESI  
SCOTTIGLIA DI CINGHIALE E VERDURE SPADELLATE  
LA TAGLIATA DI CHIANINA  
BISTECCA ALLA FIORENTINA (CHIENINA)

AL KG.

AL KG.

## FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI **BIO**

**Az.Santa Margherita - Ville di Corsano (Si)**

SELEZIONE DI PECORINI DELLA VAL D'ORCIA

**Az.Cugusi - Montepulciano (Si)**

PECORINO GRIGLIATO AL MIELE

**Az.Cugusi - Montepulciano (Si)**

LE 4 STAGIONI DEL PARMIGIANO

**Parmigiano Reggiano 24-36-48-60 mesi**

**ACQUA**

**Galvanina Centuri 0,700L**

**Nepi 0,700L**

**Ferrarelle 0,700L**

## CONTORNI

FRITTO MISTO DI VERDURE

POLPETTE DI MELANZANE

PATATE AL ROSMARINO

VERDURE ALLA GRIGLIA

CIPOLLE AL FORNO

INSALATA MISTA

FAGIOLI ZOLFINI ALL'OLIO

ERBE DI CAMPO SPADELLATE

# DESSERT

SFERA DI CIOCCOLATO, MOUSSE ALLE FAVE DI TONCA E CAMELLO SALATO

VINO ABBINATO : TAWNY PORT - NIEPOORT

SEMIFREDDO ALL'OLIO E.V.O "ROSE" FRANTOIO FRANCI E CREMA DI PISTACCHI

VINO ABBINATO : MOSCADELLO DI MONTALCINO "FLORUS" - BANFI

MILLEFOGLIE CROCCANTE DI MANDORLE ALLA CREMA ANTICA

VINO ABBINATO : MALVASIA DELLE LIPARI - HAUNER

PARFAIT DI CIOCCOLATO RUBY RED, CREMA AL LATTE DI RISO, COULIS DI LAMPONI

VINO ABBINATO : MONTELUCE NASCO PASSITO 2014 - SELLA & MOSCA

PERE AL BRUNELLO E MOUSSE ALLA CANNELLA

VINO ABBINATO : BANYULS GRAND CRU - CUVÉE CHRISTIAN REYNAL - ABBE ROUS

BAVARELE ALLE FRAGOLE

VINO ABBINATO : ALEATICO PASSITO "CRISTINO" 2017 - LA PIANA



## CAFFÈ



ESPRESSO TOSTATURA MEDIA :	Equilibrio tra forza e gentilezza. Lascia spazio agli aromi di cioccolato, pan tostato, caramello e leggeri fiori. La forza della sensibilità.
GUATEMALA MONO ORIGINE :	Di marcata dolcezza. Spicca una nota di cioccolato seguita da seduzione di caramello, agrumi e miele.
BRASILE MONO ORIGINE :	Aroma intenso, corpo vellutato e avvolgente che incontra l'esuberanza del cioccolato per percezioni appaganti.
ETIOPIA MONO ORIGINE :	Amarezza, acidità e dolcezza si fondono, delicatamente seduttive, con note fruttate di agrumi e di gelsomino per un corpo lucido ed elegante.
DECAFFEINATO :	Gusto e aroma come nel Tostatura Media, con i vantaggi della migliore tecnica di estrazione della caffeina: inferiore allo 0,05%
ORZO ESPRESSO :	Aromaticità intensa con prevalenza di cereali tostati, note di caramello e lieve tocco di liquirizia.

## INFUSI



DAMMANN  
FRÈRES

TE :	BLACK : Earl Grey - Breakfast - Darjeling - Ceaylan - 4 Fruits Rouge
TISANE :	GREEN : Senda, Gunpowder, Jeune Lemon, Menta Camomilla, Tiglio di Carpentras, Verbena, Citronella, Fiori D'Arancio, Tisane du Beraer. Tisane des 40 sous

### GRAPPE

Grappa di Brunello  
Grappa di Brunello - RISERVA  
Grappa SASSICAIA / ORNELLAIA  
Le Grappe di Serafino Levi  
Grappa Poli - Cleopatra Moscato

### AMARI e DIGESTIVI

CHINA Calisaja - Emilio Borsi  
Il Nostro Limoncello  
Montenegro - Averna - Ramazzotti  
Fernet - Branca Menta  
Sambuca  
Mirto

### DISTILLATI

Brandy di Brunello  
Cognac - Armagnac - Calvados  
Cognac Paire/Mandarine - Peyrot  
Rhum  
Whisky Single Malt  
GIN Mare - Tanqueray - Bombay - Poli