Agriturismo il Borgo dei Celti

Il Nostro Menù :

Antipasti:

Flan di patate e fiocco di prosciutto *	€ 10
Antipasto alla Toscana *	€ 14
Torta salata vegetariana *	€ 9
Crostone tre gusti	€ 12

Primi piatti:

La nostra pasta fresca fatta in casa € 12
- Tagliatelle ai funghi *
- Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia

Zuppa Toscana di verdure* (bietola, cavolo nero, cavolo cappuccio, fagioli cannellini, carota, cipolla, sedano, zucchine)	€ 10
Calamarata alla cacciatora *	€ 13

Secondi piatti:

Tagliata di manzo * (rucola e parmigiano / funghi trifolati misti / crema di formaggi)	€ 16
Grigliata mista di carne con patate *	€ 14
Bocconcini di cinghiale alle olive Taggiasche*	€ 16
Sformatino di broccoli e scamorza con crema di formaggi *	€ 9

Contorni aggiuntivi (€ 5):

Patate al forno / fagioli cannellini / insalata mista

I piatti contrassegnati con l'asterisco (*) possono essere preparati anche senza glutine.

Importante avviso alla clientela:
Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la gentile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Si avvisano i signori clienti che gli alimenti utilizzati (materie prime o semilavorati o prodotti finiti) sono congelati/surgelati all'origine o abbattuti a temperatura negativa in loco.

Agriturismo il Borgo dei Celti

Vini Rossi:

Chianti Campo al Moro DOCG, 2022	€ 16
Chianti Grati DOCG, 2022	€ 16
Chianti Loggia del Conte DOCG, 2022	€ 16
Chianti Gentilesco DOCG, 2023	€ 16
Sangiovese Syrah "Il Sanzio" IGT 2023	€ 18
Morellino di Scansano "Roggiano" Biologico DOCG, 2022	€ 19
Nemorino Rosso "I Giusti e Zanza" IGT Costa Toscana, 2021	€ 21
Belcore "I Giusti e Zanza", IGT Costa Toscana, 2020	€ 24
Bolgheri "Campo alle Comete" DOC, 2022	€ 32
Bolgheri "Campo al Pero" DOC, 2023	€ 34
Rosso di Montalcino DOC Cantina di Montalcino, 2018	€ 38
Bolgheri "Donna Olimpia 1898" DOC, 2021	€ 38
Perbruno, "I Giusti e Zanza", IGT Costa Toscana, 2022	€ 39
Bolgheri "Il Seggio", DOC 2021	€ 40
Il Bruciato Antinori DOC 2022	€ 46
Brunello di Montalcino DOCG, 2016	€ 56

Vini Bianchi:

Toscana Vermentino IGT 2021	€ 16
Vernaccia di San Gimignano DOCG, 2021	€ 16
Trentino Chardonnay DOC, 2023	€ 16
Prosecco DOC Extra Dry	€ 18
Bianco dei Poggi Badia di Morrona, IGT	€ 22
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, 2020	€ 22
Nemorino Bianco "I Giusti e Zanza", IGT, 2023	€ 23
Santa Cristina Brut Metodo Classico	€ 35

Vini Sfusi:

Un Quarto Litro Rosso/Bianco Toscana	€ 5
Mezzo Litro Rosso/Bianco Toscana	€ 7
Un Litro Rosso/Bianco Toscana	€ 10

Birre in Bottiglia:

cl. 33 (Moretti, Heineken, Beck's)	€ 3
cl. 66 (Moretti, Heineken)	€ 4

Bibite in lattina:

Coca-Cola / Fanta Thè pesca/Limone	€ 3
Caffè	€ 2
Amari / Liquori locali	€ 3-4

Importante avviso alla clientela:
Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la gentile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Si avvisano i signori clienti che gli alimenti utilizzati (materie prime o semilavorati o prodotti finiti) sono congelati/surgelati all'origine o abbattuti a temperatura negativa in loco.

Agriturismo il Borgo dei Celti

Dessert della casa *:

- Cheesecake al cioccolato / al caramello / ai frutti di bosco
- Torta di grano saraceno con frutta secca e confettura di lamponi *
- Brownies al cioccolato con panna *
- Ricotta nostrana con confettura ai frutti di bosco *
- Tortino al cioccolato dal cuore caldo*

I dolci contrassegnati con l'asterisco sono senza glutine.

Importante avviso alla clientela:
Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la gentile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Si avvisano i signori clienti che gli alimenti utilizzati (materie prime o semilavorati o prodotti finiti) sono congelati/surgelati all'origine o abbattuti a temperatura negativa in loco.