



Il menu di “Pura Crocus” è pensato per esaltare le materie prime della nostra azienda agricola, quali zafferano, aglione, miele, grani antichi, olio evo, birra e vino; inoltre attinge alle eccellenze del territorio come le carni, il Tartufo, la migliore Norcineria e i rinomati Pecorini Toscani, senza dimenticare le verdure, i frutti e le aromatiche del nostro orto.

Alcuni dei piatti studiati dalla nostra Chef si ispirano alle ricette tradizionali coniugate in chiave contemporanea, frutto di accurate ricerche

Per una sosta al “Primo Ponte”

<i>Tagliere di salumi del territorio e la “Fettunta”</i>	€ 13	(1)
<i>Degustazione di pecorini toscani, miele e composte</i>	€ 15	(7)
<i>Prosciutto crudo, la nostra giardiniera e le “Donzelline”</i>	€ 15	(1-7-9)
<i>La selezione di crostini</i>	€ 12	(1-4-7-8-9)
<i>La pappa al pomodoro</i>	€ 8	(1-9)

MENU

Antipasti

<i>Bon Bon croccanti di patate e zucchine, julienne di sedano al miele, maionese allo zafferano</i>	€ 12	(3-7-9-10)
<i>Curry di ceci e cavolo nero</i>	€ 10	(7-9)
<i>Crema di fagiolo Zolfino, cozze e castagnole salate</i>	€ 12	(1-3-7-14)
<i>Macedonia di calamari e polpo alla brace, verdure di primavera</i>	€ 15	(4)

Primi

<i>A Montalcino...pinci e non pici...tirati a mano, crema allo zafferano, sugo di salsiccia</i>	€ 14	(1-7-9)
<i>Tortelli di piselli, polvere di guancia, parmigiano 36 mesi</i>	€ 13	(1-3-7)
<i>Spaghetti alla chitarra con sugo alla “Puttanesca” e aglione</i>	€ 13	(1-3-4)
<i>Ravioli di gambero rosa, bisque di crostacei, limone bruciato</i>	€ 15	(1-2-3-7)

Secondi

<i>La grigliata di carne in due cotture, patate arrostiti alla paprika dolce</i>	€ 20
<i>Ossobuco alla senese, patate Hasselback alle erbe selvatiche</i>	€ 18 (7-9)
<i>L'antico peposo, purè di ceci e olio al rosmarino</i>	€ 16 (7)
<i>Filetto di orata zafferano e arancia, finocchi e carote al miele</i>	€ 18

Dulcis in fundo

<i>Blondies miele e noci, crema al mascarpone, zucca caramellata</i>	€ 8 (1-3-7-8)
<i>Cantucci allo zafferano, zabaione al rosmarino</i>	€ 8 (1-3-7-8)
<i>Pera al Moscadello, salsa alla vaniglia</i>	€ 8 (7)
<i>Crema alla birra, crumble e chips di mele</i>	€ 8 (1-3-7)

I nostri panificati sono prodotti quotidianamente dalla nostra Chef con grani d'eccellenza a Km Zero. Le verdure non specificate variano a seconda delle stagioni e disponibilità di mercato.

Si prega gentilmente di avvisare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari

ALLERGENI

1. cereali contenenti glutine
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesci e prodotti a base di pesci
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di lattosio
8. frutta a gusci e i suoi derivati
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo
12. anidrite solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Prezzi in € Iva inclusa.

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg.cee 853/2004