



MACCARI

PURACROCUS

M O N T A L C I N O

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.

MENU

ANTIPASTI

<i>Un tagliere per due (selezione di salumi e formaggi della Val d'Orcia), le nostre confetture, il nostro miele</i>	<i>25€ (7)</i>
<i>Melanzana arrosto, coulis di pomodoro e crema al parmigiano</i>	<i>13 € (7)</i>
<i>Prosciutto “Il Magnifico” 22 mesi del Renieri, la nostra giardiniera</i>	<i>18 € (9-12)</i>
<i>Macedonia al pomodoro con acciughe sotto pesto</i>	<i>12 € (4)</i>
<i>Patè di fegatini, frutto del capperone e talli dell'Aglione della Val di Chiana</i>	<i>14 € (4-9-1)</i>

PRIMI

<i>Pinci all'Aglione della Val di Chiana</i>	<i>16 € (1)</i>
<i>Fusilloni, gamberi e crema allo zafferano</i>	<i>16 € (1-2-3-4-7)</i>
<i>Pinci al ragù toscano di Chianina</i>	<i>16 € (1-9)</i>
<i>Spaghetti alla chitarra pomodorini gialli e pecorino</i>	<i>15 € (1-7)</i>

SECONDI

<i>Costine al miele, riduzione alla birra, patate alla paprika</i>	<i>19 € (1)</i>
<i>Galletto arrosto con peperoni alla brace</i>	<i>19 €</i>
<i>Tagliata di controfiletto con patate alla brace</i>	<i>25 €</i>
<i>Baccalà al pomodoro e olive nere</i>	<i>19 € (4)</i>

DULCIS IN FUNDO

<i>Crostata della Val d'Orcia</i>	<i>8 € (1-3-7)</i>
<i>Pasta frolla, pecorino, pere e miele allo zafferano</i>	
<i>Gelato allo zafferano e pere</i>	<i>8 € (7)</i>
<i>Crostata susine, vino rosso e spezie</i>	<i>8 € (1-3-7-12)</i>
<i>Gelato fior di latte, fragole e fiori di sambuco</i>	<i>8 € (7)</i>

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 guscio 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. Anidride 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. CE 853/2004.