

www.osteriadelmerlo.it



Menu

*Il nostro ristorante propone
una cucina espressa;
per alcuni piatti è necessaria
un'attesa di alcuni minuti.
Grazie per la pazienza.*

Elisa e Daniele

Contorni

Insalata mista o verde	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Sformato di zucca	€ 4,00
Cime di rapa a vapore ripassate con olio, aglio e peperoncino	€ 4,00
Insalata di indivia belga con arance e mirtilli	€ 4,00
Pane e coperto	€ 2,00
Le nostre acque	€ 2,00

78° Menù

Vengono utilizzati olii delle Aziende:

Azienda Agricola "Tre Case" • Cetona (SI)
Azienda Agricola "Ferralino" • Cetona (SI)
Azienda Agricola "Podere Gamberaio" • Cetona (SI)
Azienda Agricola "Borgo Vaseppi" • San Casciano dei Bagni (SI)
Azienda Agricola "La Sovana" • Sarteano (SI)
Az. Agr. "Terra Quercus" di Francesco d'Alessandro • Sarteano (SI)
Azienda Agricola "Fattoria di Bonaldo" • Chianciano Terme (SI)

Secondi

Tagliata alla rucola o al rosmarino	€ 15,00
La Fiorentina	€ 45,00 al kg
Guancia di vitello brasata al vino rosso su crema di sedano rapa e chips di verdure essiccate	€ 15,00
Carré di agnello laccato al miele e semi di sesamo con tortino di cavolo nero	€ 15,00
Polipetto in guazzetto con polenta croccante	€ 15,00

Antipasti

Antipasto del Merlo: crostini e salumi della tradizione	€ 10,00
Hamburger di cervo con salsa di frutti di bosco e taleggio di pecora	€ 12,00
Sformato di porri con salsa allo Zafferano di Città della Pieve	€ 10,00
Crema di zucca, gamberi al vapore piccanti e scaglie di pecorino stagionato di Pienza	€ 13,00
Zuppetta di vongole e pomodorini con pane croccante	€ 12,00

Formaggi

Selezione di formaggi italiani con mostarde	€ 14,00
Selezione di formaggi francesi con mostarde	€ 14,00

Primi

Pici all'aglione	€ 12,00
Pappardelle con ragù bianco di cinghiale su crema di castagne	€ 13,00
Zuppa di farro con fagioli cannellini	€ 10,00
Orecchiette con seppie, cavolfiore e pomodori secchi	€ 13,00
Spaghetti alla chitarra alla puttanesca di alici fresche	€ 13,00

www.osteriadelmerlo.it



Dessert

Dessert

Tortino al cioccolato Amedeo al 70% con crema inglese al caffè	€ 7,00
Gelati e passiti	€ 7,00
Cantucci e Vinsanto	€ 7,00
Crème caramel alla castagna	€ 7,00
Chantilly alla cannella con mele caramellate e sfoglie di pasta phillo	€ 7,00

Vin Santo

Vinsanto di Montepulciano 1990 DOC cl 37,5 <i>Montemercurio</i>	€ 20,00 € 130,00
Vinsanto di Montepulciano DOC cl 37,5 <i>Fattoria del Cerro</i>	€ 6,00 € 40,00
Vinsanto del Chianti Classico DOC cl 37,5 <i>Badia a Coltibuono</i>	€ 6,00 € 40,00

Vini da Dessert

		Bicchieri	Bottiglia
Muffato della Sala cl 37,5	<i>Antinori - Umbria</i>	€ 6,00	€ 40,00
Moscadello di Montalcino - cl 37,5	<i>La Poderina - Toscana</i>	€ 5,00	€ 35,00
Aleatico dell'Elba - cl 37,5	<i>Sapereta - Toscana</i>	€ 5,00	€ 40,00
Moscato dell'Elba - cl 37,5	<i>Sapereta - Toscana</i>	€ 5,00	€ 40,00
Sagrantino Passito - cl 37,5	<i>Colpretone - Umbria</i>	€ 5,00	€ 35,00
Passito di Pantelleria - cl 37,5	<i>Solidea - Sicilia</i>	€ 6,00	€ 38,00
Moscato di Saracena - cl 37,5	<i>Cantine Viola - Calabria</i>	€ 6,00	€ 40,00
Barolo Chinato - cl 50,0	<i>Cocchi - Piemonte</i>	€ 3,00	€ 30,00
Vin de Glace Chau de Lune cl 50,0	<i>Cave de Mont Blanc - Valle d'Aosta</i>	€ 7,00	€ 40,00
Zibibbo Passito Zhabib Hibiscus - cl 50,0	<i>Isola di Ustica - Sicilia</i>	€ 6,00	€ 35,00