

# menù



IL RISTORANTE Feudo

- monteriggioni -

## ANTIPASTI / APPETIZERS

Gran tagliere di selezione di salumi toscani e pecorino di Pienza €16,00

*Traditional mixed cold cuts with pecorino cheese*

Gran tagliere di selezione di salumi toscani di Cinta senese e pecorino di Pienza €25,00

*Traditional mixed cold cuts of Cinta pork with pecorino cheese*

Tortino di pecorino di Pienza dolce con tartufo di stagione €12,00

*Flan of Pienza cheese with fresh truffle*

Cre moso di spinaci con fonduta di pecorino di Pienza €10,00

*Spinach cream with fondue and Pienza pecorino cheese*

Carpaccio di vitello con rucola e grana a scaglie €13,00

*Carpaccio of beef with arugula and parmesan*

Carpaccio di vitello al tartufo di stagione €15,00

*Carpaccio of beef with fresh black truffle flakes*

Bruschetta con pomodoro fresco €5,00

*Bruschetta with fresh tomatoes*

Crostone al lardo di Colonnata €9,00

*Tuscan toasted bread with bacon fat*

Crostone ai quattro formaggi crudo e tartufo €9,00

*Tuscan toasted bread with four cheeses ham and truffle*

Crostone ai funghi porcini e pecorino €9,00

*Tuscan toasted bread with pecorino cheese and mushrooms*

Crostoni misti €10,00

*Mixed toasted bread*

Selezione di pecorini misti toscani €15,00

*Different types of pecorino cheese*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliatelle al ragu nero all'antica maniera €13,00  
*Noodles with black meat sauce*

Tagliatelle ai funghi porcini trifolati €14,00  
*Noodles with mushrooms*

Tagliolini in cestino di parmigiano al tartufo €16,00  
*Thin noodles on a bed of parmesan*

Ribollita toscana €12,00  
*Tuscany vegetable soup with bread*

Pici cacio e pepe €12,00  
*Thick spaghetti with cheese and black pepper*

Pappardelle al cinghiale €14,00  
*Thick noodles with wild boar sauce*

Risotto ai pistilli di zafferano e zucchine €11,00  
*Rice with saffron and zucchini*

Gnocchi di patate con pesto di basilico e scaglie di grana €11,00  
*Gnocchi with tomato , basil pesto and parmesan*

Gnocchi di patate al radicchio rosso , mandorle e gorgonzola €11,00  
*Gnocchi with red radish , almond and gorgonzola cheese*

Spaghetti al ragù toscano €12,00  
*Spaghetti with meat sauce*

Linguine alle vongole veraci €12,00  
*Linguine with clams*

## Pasta RIPIENA/ STUFFED Pasta

Ravioli maremmani burro e salvia €12,00  
*Ravioli with butter and sage*

Ravioli al tartufo di stagione €16,00  
*Ravioli with fresh truffle*

Fagottini di pecorino e pere in salsa di pistacchio di Bronte DOP €16,00  
*Fresh pasta stuffed with pecorino cheese and pears with Bronte DOP pistacchio cream*



## SECONDI / SECOND COURSES

Coscio di pollo alla griglia con patate al forno €17,00  
*Grilled chicken leg with roasted potatoes*

Tagliata di manzo scelto ai 3 pepi €20,00  
*Grilled beef slice with rosemary olive oil, pink, green and black pepper*

Tagliata con rucola e scaglie di grana €23,00  
*Grilled beef slice with arugula and parmesan*

Tagliata al tartufo di Norcia €26,00  
*Grilled beef slice with fresh truffle of Norcia*

Brasato al Chianti €18,00  
*Braised beef on Chianti wine*

Spezzatino di cinghiale scelto stufato con polenta grigliata €18,00  
*Wild boar stew with grilled polenta*

Filetto di vitellone magro al tartufo su crostone €28,00  
*Grilled beef fillet with toasted bread and fresh truffle*

Filetto di vitellone magro ai funghi porcini su crostone €25,00  
*Grilled beef fillet with toasted bread and porcini mushrooms*

Filetto di branzino e zucchine al forno con patate all'isolana €17,00  
*Fillet of sea bass with roasted potatoes and zucchini*

Ristorante Il Feudo Fiorentina (all'etto) €4,50  
*T Bone steak (for each 100gr)*

Costata alla griglia con verdure grigliate €23,00  
*Grilled beef steak with grilled vegetables*



## CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate €8,00  
*Grilled vegetables*

Fagioli cannellini all'olio €6,00  
*White beans with olive oil and rosmary*

Spinaci saltati €6,00  
*Garlic sauteed spinach*

Patate al forno €6,00  
*Roasted potatoes*

Insalata mista €5,50  
*Mixed salad*

Insalata verde €4,50  
*Green salad*

Insalata di pomodoro e cipolla €6,00  
*Tomato and onion salad*



# Vini / Wines



IL RISTORANTE FEUDO

- monteriggioni -

## BIANCO & ROSSO DELLA Casa

Fiasco (casalgallo) ½ l	8€
Fiasco (casalgallo) 1l	15€
Fiasco (casalgallo) 2l	25€
Caraffa ¼ l	5,5€
Caraffa ½ l	8€

## VINO AL BICCHIERE

Rosè	5,5 €
Vernaccia San Gimignano	5,5€
Chardonnay Toscano	5,5€
Vermentino	5,5€
Pinot Grigio	5,5€
Morellino di scansano	5,5€
Chianti Classico	5,5€
Rosso di Montalcino	6,5€
Nobile di Montepulciano	6,5€
Chianti Classico Riserva	7 €
Grande Rosso Toscano (Supertuscan)	8,5€
Brunello di Montalcino	10 €



## VINI BIANCHI

Stomennano (Stomennano)	18 €
Chardonnay (Buccia Nera)	18€
Vivia Vermentino e Ansonica (Mortelle Antinori)	20 €
Vernaccia di San Gimignano ( Podere Casa Nuova)	21€
Le Ginestre (Castellare)	22 €
Vermentino (Sumposion)	22€
Pinot Bianco (Monteloro Antinori)	22€
Vermentino Poggio ai Ginepri (Argentiera)	22€
Pinot Grigio (Santa Margherita)	23\$
Vermentino (Cerreto Piano)	24€
Vermentino Bolgheri (Antinori)	24€
Vermentino Poggio a Lupo ( Poggio a Lupo)	24€
Vernaccia Guicciardini Strozzi	24
Vernaccia di San Gimignano (Fattoria di Fognano)	24€
Mezzo Braccio Pinot Bianco- Riesling ( Antinori)	30 €
Conte della Vipera Sauvignon Blanc	35€

## VINI ROSE'

Scalabrone (Antinori)	20 €
Poggio ai Ginepri (Argentiera)	20€
Etèl (Lornano)	22€
Rosa del Castagno ( Dionisio)	24€
Jet Montepò (Biondi e santi)	30€

## PROSECCHI

Prosecco di Valdobbiadene DOCG (Sopra le righe)	23€
Prosecco di Valdobbiadene DOCG (Santa Margherita)	25€
Franciacorta DOCG Brut Millesimato (Sparviere)	35€



## CHIANTI CLASSICO

Lilliano (Lilliano) 22€  
Stomennano (Stomennano) 22€  
Borgo Scopeto (Caparzo) 24€  
Lamole di Lamole (Santa Margherita) 24€  
Castello di Radda (Beretta) 25€  
Lornano (Lornano) 26€  
Peppoli (Marchese Antinori) 26€  
Castellare (Castellare) 26€  
Fonterutoli ( Marchese Mazzei) 28 €

## CHIANTI CLASSICO RISERVA

Lilliano (Lilliano) 27€  
Il Grigio (San Felice) 27 €  
Castello di Radda (Beretta) 30€  
Villa Antinori (Marchese Antinori) 30 €  
Le Bandite (Lornano) 30€  
Ser Lapo ( Marchese Mazzei) 32€  
Castellare (Castellare) 33€  
Marchese Antinori (Antinori) 42€

## GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO

Castello di Radda (Beretta) 42€  
Badia a Passignano (Antinori) 55€



## ROSSO DI MONTERIGGIONI

Il Feudo (Feudo) 18€

## MORELLINO DI SCANSANO

Doga delle Clavole (Doga delle Clavole) 24€  
Poggio a Lupo (Poggio a Lupo) 24€  
Cerreto a Piano (Terenzi) 26€  
Ghiaccio Forte (Castello Romitorio) 26€  
Castello Romitorio (Castello Romitorio) 28€  
Castello Montipò ( Biondi e Santi) 30€

## montecucco

Bacchanum (Pratesi/ Bartoli) 28€  
La Fonte (Piani Rossi) 32€

## NOBILE DI MONTEPULCIANO

Godiolo (Godiolo) 27€  
Val di Piatta (Val di Piatta) 27€  
La Braccasca (Antinori) 28€  
Poggiostella (Vecchia Cantina) 29€  
Santa Pia Riserva (Antinori) 50€



## ROSSO DI MONTALCINO

Caparzo (Caparzo) 24€  
Cerbaia (Cerbaia) 25€  
Camponovo (Camponovo) 26€  
Pian delle Vigne (Antinori) 30€  
Verbena (Verbena) 30€

## BRUNELLO DI MONTALCINO

Caparzo (Caparzo) 40€  
Camponovo (Camponovo) 42€  
Le Pape (Verbena) 50€  
Cerbaia (Cerbaia) 55€  
Campogiovanni (San Felice) 55€  
Pian delle Vigne (Antinori) 60 €  
La Casa (Caparzo) 80€  
La Casa 2011 (Caparzo) 180€

## GRANDI ROSSI TOSCANI (SUPERTUSCAN)

Castagnino (Dionisio) 24€  
Brontosecco (Antinori) 25€  
Gran Bruno ( Beretta) 28€  
Smeriglio Merlot (Baracchi) 30€  
Smeriglio Syrha (Baracchi) 30€  
Ciliegiolo (Sumposion) 35€  
Sassaloro (Biondi e Santi) 40€  
Ca' del Pazzo (Caparzo) 40€  
Sassaloro Oro (Biondi e Santi) 50€  
Bramasole Syrha (Antinori) 55€  
Guss Merlot (Beretta) 60€  
I Sodi di San Niccolò (Castellare) 100€



## ROSSI toscani

San Giovese (Caparzo) 20 €  
Villa IGT (Antinori) 20€

## ROSSI BOLGHERI

Poggio ai Ginepri Argentiera) 30€  
Passi di Orma (Orma) 33€  
L'invidio (Podere 7 sette) 34€  
Promise (Gaya)40€  
Il Bruciato (Antinori) 42€  
Villa Donoratico (Argentiera) 49€  
Cont'Ugo Tenuta Guado al Tasso (Antinori) 50€  
Magari (Gaya) 70€  
Argentiera 2018 (Argentiera) 99€  
Guado al Tasso (Antinori) 150€  
Camarcanda (Gaya) 160€

