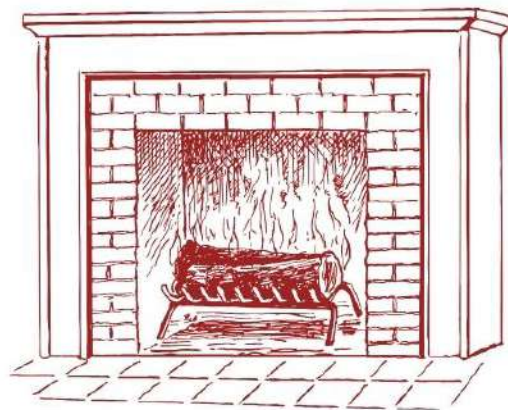


IL FOCOLARE MONTAGNANA



menù

I sapori della tradizione serviti a tavola.

Le radici, la dedizione

Il locale nasce nell'immediato dopoguerra, inizialmente come bottega di miscita di vini e liquori, trasformandosi negli anni in un ristorante, imperdibile punto di riferimento per gli amanti della vera cucina toscana.

Da tre generazioni il Ristorante il Focolare tramanda le sue inconfondibili ricette tradizionali, che fondono semplicità e genuinità, preparate con passione, utilizzando esclusivamente prodotti selezionati per offrire un'esperienza culinaria toscana come da tradizione.

Solo le migliori materie prime, scelte ed accuratamente selezionate affinché ogni sapore si misceli nel modo giusto all'interno del singolo piatto, utilizzando prodotti che provengono da agricoltori e allevatori italiani, impegnati a custodire l'immenso patrimonio di biodiversità del nostro Paese.

Gli ingredienti, le scelte

L'olio che utilizziamo per le preparazioni, così come quello che trovate sui vostri tavoli, è un olio Biologico di Nostra produzione realizzato da olive che crescono in un ambiente incontaminato, frante entro le 24 ore dalla raccolta.

La pasta che utilizziamo proviene dal pastificio Fabbri, un'azienda nata nel 1893 a Strada in Chianti che produce secondo metodi di lavorazione artigianali selezionando le migliori semole e semolati biologici.

Le carni vengono accuratamente selezionate per continuare ad offrirvi la migliore scelta e qualità.

"Il pollo rosso a collo nudo" proviene dall'azienda Cinelli di Montespertoli,, un'azienda nata nel 1951 e che ad oggi produce questa razza pregiata senza uso di antibiotici, attraverso un lento accrescimento in 100 giorni, la cui alimentazione contiene cereali, soia e vitamine.

I formaggi che utilizziamo, dalla ricotta al pecorino, provengono dal Monte Amiata, per assicurarci la preziosa tradizione della lavorazione del formaggio.

I fagioli zolfini provengono dall'azienda Biologica "Le Fontacce", un antico podere toscano immerso fra gli olivi su una delle colline alle pendici del monte Pratomagno.

Le cipolle, utilizzate in svariate preparazioni, provengono da un piccolo paese a pochi chilometri di distanza, Certaldo.

Antipasti

Bruschetta con lardo di Camaiore e rosmarino

Crostini con crema di fegatini

Selezione di affettati nostrali accompagnati da
giardiniera agrodolce di nostra produzione

Insalata di rucola con pecorino ed aceto balsamico di Modena

Sformato di verdure di stagione

Carpaccio di manzo produzione artigianale

Antipasto misto del Focolare

Per due persone

Primi piatti

Penne strascicate

Penne grani antichi Pastificio Fabbri con ragù di carne e funghi porcini

Tagliatelle ai porcini

In un sugo bianco di funghi porcini

Pappardelle alla cinto senese

Spaghetti saltati

In aglio, olio e peperoncino con pomodorini freschi e pomodoro

Ribollita

Zuppa tipica toscana a base di pane, cavolo nero, fagioli e ortaggi invernali

Secondi piatti

Bistecca del Focolare

Al Kg

Bistecca di grigio toscano

Pollo alla griglia

Pollo rosso dal collo nudo - Selezione Cinelli

Lesso rifatto con le cipolle (francesina)

Stracotto di guancia alla fiorentina con verdure saltate

Peposo di manzo con verdure saltate

La nostra selezione di filetti

Fassona

Chianina

Manzetta prussiana

Vitello nazionale Az. Agr. Romagnoli Montespertoli

Contorni

Fagioli all'olio

Verdure di stagione saltate in padella

Patate arrosto

Patate fritte

Insalata mista o verde

Funghi alla griglia

*"Se siete stati bene da ritornarci,
non voglio dirvi addio,
ma arrivederci."*

Luigi