

mon
tedi
rose

menu

gli antipasti/starters

Stracchino con panzanelle ^{1,4,8} <i>Soft cheese with fried flour</i>	€ 5,00
Affettati Salumificio Triglia-Gombitelli con panzanelle e olive ^{1,7,8} <i>Selection of sliced cold meat with olives and panzanelle</i>	€ 8,00
Tagliere Toscano con salumi di Gombitelli e panzanelle ^{1,5,6,7,8,9,10} <i>Selection of sliced cold meat and panzanelle</i> <small>(l'antipasto Toscano può variare e contenere tutti o alcuni degli allergeni, chiedere al personale/ Any allergies can be discussed with the waiter.)</small>	€ 11,00
Pastorella (selezione di formaggi locali) ^{1,4,11} <i>Selection of local cheeses</i>	€ 12,00

i primi/first courses

Tagliolini funghi e rucola ^{1,4,5,9,11} <i>Tagliolini with mushrooms and rocket</i>	€ 8,00
Crespelle ricotta e spinaci ^{1,4,10} <i>Gratinated crêpes with ricotta cheese and spinach</i>	€ 8,00
Tordelli camaioresi al ragù di carne ^{1,4,6,10} <i>Meat ravioli with meat ragù sauce</i>	€ 9,00
Tagliatelle al ragù di cinghiale ^{1,4,6,10,11} <i>Tagliatelle with wild boar ragù sauce</i>	€ 10,00
Tagliolini al tartufo ^{1,4,5,10} <i>Tagliolini with truffle</i>	€ 12,00

i secondi/main

Pollo fritto in padella ^{1,10} <i>Fried chicken</i>	€ 9,00
Baccalà con pomodoro e cipolla ^{1,3,11} <i>Stewed salt cod with tomatoes and onions</i>	€ 9,00
Pepero con cannellini ¹¹ <i>Pepero with cannellini beans</i>	€ 11,00
Bistecca di manzo ^{4,9} <i>Beef steak</i>	hg € 4,00
Tartare di Chianina con stracciatella e acciughe ^{3,4} <i>Tartare of Chianina meat with stracciatella and anchovies</i>	€ 12,00
Tartare di Chianina con tartufo ⁵ <i>Tartare of Chianina meat with truffle</i>	€ 14,00

contorni/side dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 3,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 4,00
Spinaci saltati <i>Salted spinach</i>	€ 4,00
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	€ 4,00

i dolci/desserts

Sorbetto al limone ^{2, 4, 7, 10} <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,50
Sgroppino ^{2, 4, 7, 10} <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	€ 4,00
Gelato ^{4, 10} <i>Ice cream</i>	€ 3,50
Dessert Versilia al Rum ^{1, 4, 7, 10} <i>Versilia Dessert with Rum</i>	€ 3,50
Tortino al cioccolato ^{1, 2, 4, 10} <i>Hot chocolate cake</i>	€ 3,50
Frutta al forno con gelato ^{4, 10} <i>Oven cooked fruit with ice cream</i>	€ 5,00
Tiramisù ^{1, 4, 7, 10}	€ 4,00
Crema catalana ^{4, 10}	€ 4,00
Dolce della casa <i>Home made dessert</i>	€ 5,00

(il dolce della casa può variare e contenere alcuni degli allergeni, chiedere al personale/
Home made dessert may vary. Any allergies can be discussed with the waiter.)

lista allergeni/allergens



1. glutine/gluten



2. soia/soya



3. pesce/fish



4. latte/milk



5. funghi/mushrooms



6. sedano/celery



7. frutta a guscio/nuts



8. sesamo/sesame



9. rucola/rocket



10. uova/eggs



11. solfiti/sulphite



12. molluschi/shellfish



13. crostacei/crustacean



15. mostarda/mustard



16. lupini/lupins



14. arachidi/peanuts

La nostra cucina tratta tutti gli allergeni previsti dalla normativa Reg. UE 1169/2011. Per ulteriori informazioni riguardo la loro presenza rivolgersi al personale. / *Any allergies can be discussed with the waiter.*

*In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati o surgelati. / *In the absence of fresh products they could be used frozen or deep-frozen products.*

bevande/drinks

vini della casa/local wines

Rosso/Bianco 1/4 di litro <i>Red/White wine 1/4 litre</i>	€ 3,00
Rosso/Bianco 1/2 di litro <i>Red/White wine 1/2 litre</i>	€ 5,00
Rosso/Bianco cl 75 <i>Red/White wine cl 75</i>	€ 7,00
Rosso/Bianco 1 litro <i>Red/White wine 1 litre</i>	€ 9,00

altre bevande/drinks

Acqua 1 litro <i>Water 1 litre</i>	€ 2,00
Bibite in lattina cl 33 <i>Soft drinks cl 33</i>	€ 2,00
Birra Moretti cl 66 <i>Moretti beer cl 66</i>	€ 4,00

Liquori artigianali locali/local liqueurs

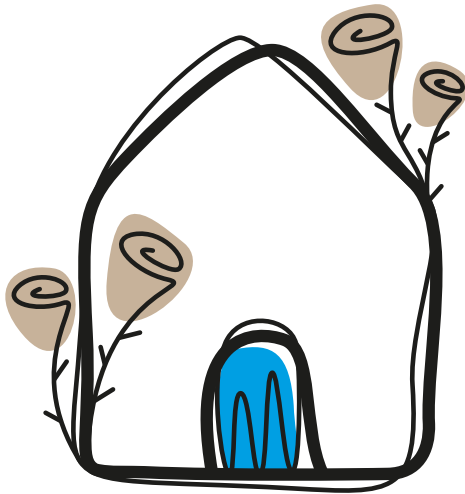
Monterosello	€ 4,00
Frulloncello	€ 3,00
Amaro Velvet	€ 3,00
Alpemare	€ 3,00

bar e caffetteria / from the bar

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,50
Orzo <i>Orseus</i>	€ 1,50
Caffè corretto <i>Coffee with liqueur</i>	€ 2,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2,00
Sambuca <i>Sambuca</i>	€ 2,00
Infusi e The <i>Tea</i>	€ 2,50
Grappa <i>Grappa</i>	€ 3,00
Amari vari <i>Amari</i>	€ 3,00
Whiskey <i>Whiskey</i>	€ 3,00
Whiskey Glenlivet <i>Glenlivet Whiskey</i>	€ 4,00

Coperto/Service charge

€ 2,00



mon
tedi
rose

vini/wines
coktails

vini rossi lucchesi/red wines from Lucca

Montecarlo Rosso Tenuta del Buonamico, Montecarlo DOC	€ 14,00
Etichetta Blu Tenuta del Buonamico, Montecarlo DOC	€ 17,00
Segreto del Castello Pinot Nero Tenuta Mariani	€ 17,00
Urlo di Lupo Tenuta Maria Teresa	€ 18,00
Nicodemo Tenuta Mareli	€ 18,00
Casa e Chiesa (Merlot) Tenuta Lenzini, Colline Lucchesi DOC	€ 19,00
Stringaio Fattoria La Torre	€ 21,00
Sangiovese Tenuta Maria Teresa	€ 22,00
Arcipressi Fabbrica di San Martino	€ 24,00
Fattoria Bernicchi (Cabernet) Tenuta Maria Teresa	€ 27,00
Fabbrica di San Martino Fabbrica di San Martino, Colline Lucchesi DOC	€ 28,00
Palistorti Tenuta di Valgiano, Colline Lucchesi DOC	€ 33,00
La Syrah Tenuta Lenzini	€ 39,00

vini rossi toscani/red wines from Tuscany

Heba Fattoria di Magliano, Morellino di Scansano DOCG	€ 17,00
Rosso di Montalcino Az. Agricola Pian delle Querci, Rosso di Montalcino DOC	€ 20,00
Istine Az. Agricola Istine, Chianti Classico DOCG	€ 22,00
Bolgheri Rosso Michele Satta, Bolgheri DOC	€ 26,00
Vino Nobile di Montepulciano Contucci, Vino Nobile di Montepulciano DOCG	€ 29,00
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia	€ 33,00
Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso	€ 34,00
Brunello di Montalcino Az. Agricola Pian delle Querci, Brunello di Montalcino DOCG	€ 38,00
Guidalberto Tenuta San Guido	€ 69,00
Tignanello Tenuta Tignanello	€ 115,00

vini bianchi/white wines

Montecarlo Bianco Tenuta del Buonamico, Montecarlo DOC	€ 14,00
Clamys Az. Agricola Cesani, Vernaccia di San Gimignano DOCG	€ 16,00
Segreto del Castello Traminer Tenuta Mariani	€ 17,00
Sotto Villa (Vermentino) Fattoria Sardi, Colline Lucchesi DOC	€ 17,00
Pet-Nat (Ancestrale) Fattoria Sardi	€ 17,00
Leudo (Chardonnay) Tenuta Maria Teresa	€ 18,00
Fabbrica di San Martino Fabbrica di San Martino, Colline Lucchesi DOC	€ 27,00

vini rosè/rosè wines

Rosè Fattoria Sardi	€ 17,00
Rosaspina Fabbrica di San Martino	€ 23,00

spumanti/sparkling wines

Arcaico Cantine Basile	€ 11,00
Particolare Brut Tenuta del Buonamico	€ 17,00
Particolare Dolce Tenuta del Buonamico	€ 17,00
Particolare Brut Rosè Tenuta del Buonamico	€ 18,00
Segreto Brut Fût de Chêne Tenuta Mariani, (Metodo Classico Millesimato, 36 mesi)	€ 23,00

birre artigianali/home made beers

Cento Volte Forte 4% Birrificio del Forte	€ 5,50
Meridiano 0 5% Birrificio del Forte	€ 5,50
La Mancina 7,5% Birrificio del Forte	€ 5,50

cocktails

Americano € 5,00
Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda

Bellini € 5,00
Arcaico, Pura di pesca

Caipirinha € 5,00
Cachaça, Succo di lime, Zucchero

Garibaldi € 5,00
Succo di arancio, Bitter Campari

Mojito € 5,00
Rum bianco, Succo di lime, Zucchero, Soda, Menta

Momò € 5,00
Soda, Campari, Amaro del Capo o Velvet

Negroni € 5,00
Gin, Vermouth Rosso, Campari

Spritz € 5,00
Arcaico, Aperol, Soda

Limoncello Spritz € 5,00
Limoncello, Arcaico, Soda, Succo di lime, Menta



MON
tedi
rose

Via Colli di Versona, 42
Loc. Monte di Rose
55041 Camaione (LU)

0584 981057 - 392 3249897
info@montedirose.it

MONTEDIROSE.IT

