

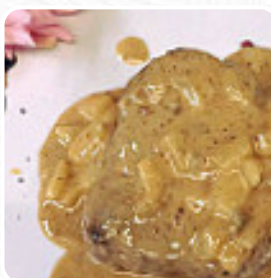
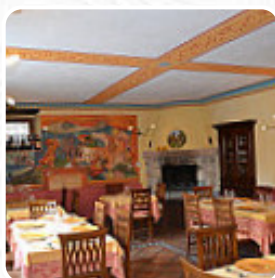
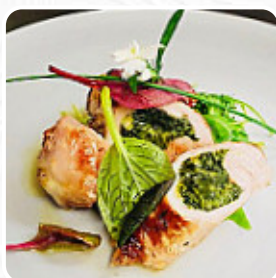


Menu Da Remo

<https://piatti.menu>

Primo Maggio, 1, Monteriggioni, Italy, MONTERIGGIONI

+33186995715



La *carta di Da Remo* di MONTERIGGIONI include **70** menù. In media i **menù o bevande sul [menù](#)** costano circa 15 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Situato nel suggestivo castello di Monteriggioni, il Ristorante Da Remo conquista con l'atmosfera rustica dei suoi soffitti in legno e delle pareti in roccia. La pasta fresca preparata al momento promette un'ottima esperienza culinaria, sostenuta da piatti deliziosi come il cinghiale e il semifreddo, sebbene alcuni aspetti del servizio possano lasciare a desiderare. Il personale, generalmente attento, varia nella cordialità e nella disponibilità, influenzando l'esperienza complessiva. Nonostante qualche imprevisto, la qualità del cibo, in particolare le specialità toscane, e i vini pregiati, come il Brunello, meritano senz'altro una visita.

Menu Da Remo



Bevande Analcoliche

ACQUA

Bevande Alcoliche

APEROL

Portate Principali

LASAGNE

Gnocchi

GNOCCHI

Spuntini

BRUSCHETTA

Frutti Di Mare

POLPO E ORZO

Insalata

INSALATA MISTA

Riso

RISOTTO

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Vino

CHIANTI

Bevande Calde

CAFFÈ

Specialità Italiane

CACIO E PEPE

Bevande

BIRRA

BOTTIGLIA DI ACQUA 3 €

Antipasto

TARTARE



LA FANTASIA DI
CROSTINI MISTI
TOSCANI 9 €

LO SFORMATINO DI ZUCCA,
CREMA DI PORRI, FUNGHI PORCINI
E CRUMBLE ALLE NOCCIOLE 11 €

Antipasti

I TIPICI SALUMI DI MONTERIGGIONI
DOP CON CROSTINI AL FEGATINO 15 €

LA FANTASIA DI FORMAGGI DELLE
CRETE CON MIELE MILLEFIORI E
NOCI 17 €

IL PROSCIUTTO E SALAME DI
CINTA SENESE TAGLIATI AL
COLTELLO 20 €

Categoria Di Ristorante

DESSERT

BISTECCHERIA

ITALIANO

SENZA GLUTINE

Portata Principale

LE PAPPARDELLE FATTE IN CASA
AL CINGHIALE SFUMATE AL
SUPERTUSCAN CON BACCHE DI
GINEPRO, NOCI TOSTATE E
POLVERE DI OLIVE NERE 14 €

Menu Da Remo



LE CASERECCE DI NOSTRA
ORIGINALE PRODUZIONE AL RAGÙ
DI FIORENTINA SFUMATO AL
CHIANTI CLASSICO CON
MANDORLE TOSTATE 14 €

I PICI FATTI IN CASA AL CACIO DI
PIENZA E PEPE 13 €

LA LASAGNA AL RAGÙ DI
FIORENTINA 13 €

I RAVIOLI DI NOSTRA PRODUZIONE
RIPIENI DI ZUCCA, FUNGHI
PORCINI, FONDUTA AL PECORINO
DI PIENZA, OLIO AL PREZZEMOLO
E CRUMBLE AL TIMO 19 €

LA RIBOLLITA CHIANTIGIANA 12 €

Dessert



LA PERA: SEMIFREDDO
AL CIOCCOLATO
BIANCO CON CUORE DI
CONFETTURA ALLE
PERE, COULIS AI
FRUTTI DI BOSCO,
CRUMBLE AL CACAO E
GELATINA DI
PROSECCO (THE PEAR:
WHITE CHOCOLATE
SEMIFREDDO FILLED
WIT 14 €

GELATO ALLA VANIGLIA

BUDINO AL CAMELLO

TORTA DI FORMAGGIO

I CLASSICI CANTUCCI CASERECCI
CON VIN SANTO 9 €

“CIOCCOLATO PICCANTE,
ARANCIA, VANIGLIA”: TORTINO
CALDO AL CIOCCOLATO
FONDENTE 60% AL PEPPERONCINO,
CUORE DI ARANCIA, CREMA DI
VANIGLIA E LAMPONE 10 €

IL PARFAIT AL PISTACCHIO, FICO,
FRUTTI ROSSI, CIALDA AL
FONDENTE, CRUMBLE DI LIMONE E
MANDORLE 12 €

IL SEMIFREDDO AL CROCCANTINO
DI MANDORLE E NOCCIOLA SU
TERRA DI AMARETTO E SALSA
INGLESE ALLA VANIGLIA 9 €

Secondi Piatti

IL CINGHIALE DEL CASTELLO AL
CHIANTI CLASSICO, RIDUZIONE DI
FRUTTI ROSSI, CHIPS DI POLENTA
E POLVERE DI CAPPERO 20 €

LA TARTARE DI FIORENTINA AL
COLTELLO CON OLIO CHIANTI
CLASSICO NUOVO DOP CLEMENTE
VII 22 €

LA BISTECCHINA DI “MAIALINO
ETRUSCO” SU BRACE AL
CARBONE 23 €

LA TAGLIATA DI FIORENTINA SU
BRACE AL CARBONE 23 €

L'INVOLTINO DI MAIALINO
“ETRUSCO” CUCINATO A BASSA
TEMPERATURA RIPIENO DI
SALSICCIA E TARTUFO CON
CREMOSO DI TALEGGIO E FALDE
DI POMODORINI SECCHI 24 €

IL CARRÉ D'AGNELLO CUCINATO A
BASSA TEMPERATURA, IL SUO
FONDO, PATATA AMERICANA E LA
SUA CHIPS 25 €

LA FIORENTINA DI SCOTTONA
REALE (ALL' HG) 7 €

LA FIORENTINA TRADIZIONALE
(ALL' HG) 6 €

Ingredienti Utilizzati



FORMAGGIO
PATATE
FUNGHI

CARNE DI MAIALE
SPINACI
MAIS

Menu Da Remo



BACON

ZUCCHINE

FAGIOLI

CIOCCOLATO

MIELE

TONNO

**Questi Tipi Di Piatti
Vengono Serviti**

PASTA



MINESTRA

TAGLIATELLE

BRACIOLA DI MAIALE

ANTIPASTO

PANE

INSALATA

AGNELLO

CARNE

GELATO

SPAGHETTI

PESCARE

Da Remo

Primo Maggio, 1, Monteriggioni,
Italy, MONTERIGGIONI

Orari di apertura:

Domenica 12:00-15:00 19:00-22:30

Lunedì 12:00-15:00 19:00-22:30

Martedì 12:00-15:00 19:00-22:30

Mercoledì 12:00-15:00 19:00-22:30

Giovedì 12:00-15:00 19:00-22:30

Venerdì 12:00-15:00 19:00-22:30

Sabato 12:00-15:00 19:00-22:30

Fatto con [Piatti](#)

