



# Camping Camaldoli

## Antipasti

Selezione di salumi casentinesi <sup>1</sup>	10
Flan di verdure di stagione su fonduta di Pecorino <sup>2 3 4</sup>	7
Tagliere del Cacciatore (salumi di cacciagione) <sup>1</sup>	13
Selezione di Formaggi e Miele <sup>4</sup>	11
Parmigiana di Melanzane e nostro pesto <sup>1 4</sup>	8

## Primi da asporto

Polenta al ragù <sup>6</sup>	9
Polenta ai funghi Porcini <sup>4</sup>	10
Polenta al cinghiale <sup>6</sup>	10

Strozzapreti al ragù <sup>1 2 6</sup>	9
Strozzapreti ai Porcini <sup>1 2 4</sup>	10

Spaghetti alla chitarra con ragù bianco di coniglio e tartufo <sup>1 2 4</sup>	13
--	----

Zuppa di ceci e funghi <sup>6</sup>	9
-------------------------------------	---

## Secondi da asporto

Hamburger di Chianina ns. produzione con pane nostro e Patatine in buccia <sup>1</sup>	10
--	----

Hamburger di Cervo ns. produzione, pane al carbone, fonduta di pecorino, funghi porcini, le nostre salse e Patatine in buccia <sup>1</sup>	12
--	----

Bocconcini di cinghiale e polentine <sup>1 4 6</sup>	11
--	----

Costine di cinghiale con spinaci <sup>1 6</sup>	15
---	----

## Le insalatone

<b>La contea - € 8</b>
(pollo ruspante, lattuga, radicchio, carote, pomodori, salsa Caesar)

<b>Isengard - € 9</b>
Tonno, olive, lattuga, radicchio, carote, pomodori, salsa tartara)

<b>Mordor - € 10</b>
(stracciatella di bufala, lattuga, radicchio, carote, pomodori, salmone)

## Contorni da asporto

Patate fritte <sup>1</sup>	4
Erbette di stagione saltate	6
Porcini fritti <sup>1</sup>	8

## Dessert

Torta di Mele calda <sup>14</sup>	3.5
Cheese cake <sup>14</sup>	4.5
Torta di Ricotta e gocce di Cioccolato <sup>14</sup>	4.5
Cantucci e vinsanto <sup>14 5</sup>	4.5
Crostata alle Albicocche/Ciliege/Nutella <sup>14</sup>	3.5

## Le delizie di Camaldoli

Cantucci e Brutti ma buoni fatti in casa:<sup>1 2 3 4</sup>  
€ 6 x 250gr

Antica Grappa alle Ortiche di Camaldoli  
€ 13 x 200ml nostra produzione

Assenzio biologico "Absinthe"  
€ 17 x 200ml / € 27 x 500ml

Vino Toscano Rosso Famiglia Baroni  
€ 10,00

Funghi Porcini e Trombette di morto secchi  
€ 5,5 x 50gr

Tisane in purezza biodinamiche  
€ 7 x 50gr nostra produzione

Miele biologico del Casentino  
€ 9 x 500gr

Trancio salumi di cacciagione da € 3,50

Salsicce sott'olio - € 11,00 x 500gr

Olio Toscano (AR) - € 8,00 x 250ml

**GADGET CAMALDOLI**

Borraccia terminca € 10

Scaldacollo € 8

Spazzolino da denti in bambù € 3,5

Borsa grande stoffa € 7

Cappello paglia € 9

Grambiule stoffa € 15

Cinghio-gadget da € 3

## La Schiacciata<sup>1</sup> di Camaldoli<sup>®</sup>

Le nostre schiacciate sono le uniche che vengono cotte al momento per conservare fragranza e proprietà. Ordinale per gustarle qui o anche da asporto. Normale o INTEGRALE

Vuota	2.50
Integrale	3.00
Prosciutto crudo	6.50
Prosciutto di Cinghiale	7.00
Prosciutto cotto	5.50
Mortadella	5.00
Mortadella di Cinghiale	6.50
Salame	5.50
Salame di Cinghiale	7.00
Sopressata di cinghiale	7.00
Salame di Cervo	7.00
Finocchiona	5.50
Pecorino al Tartufo	7.50
Funghi Porcini	7.50
Crudo e Pecorino	7.50
Salame e Pecorino	7.50
Salame e Pecorino al Tartufo	8.50
Crudo e Porcini	8.50
Cotto e Pecorino al Tartufo	8.00
Verdure grigliate	7.50
Verdure e Pecorino	8.50
Porcini e Tartufo	9.00
Scamorza e Tartufo	7.00
Nutella	6.00

## Bevande

Acqua nat/gas piccola	1
Acqua nat/gas grande	2.5
1/4 vino / 1/2 vino / litro	4/6/8
Bibite in lattina	2.5
Birra Moretti 33cl	3
Birra Moretti 66cl	5
Birre Artigianali Comedia (locali)	
Eva - Blond Ale 33cl	5
Kali - IPA ambrata 33cl	5
Honey - Rossa al miele 33cl	5
Birre artigianali Curtense 0.50 lt	.
Rossa Red lager	8
Ambrata	8
Nera Stout	8
Ichnusa 33cl non filtrata	4
Ichnusa 50cl non filtrata	6

<b>Amari di nostra produzione</b>	
Assenzio	6
Grappa alle Ortiche	6
Amari nazionali e Monaci	4
Amari dei Monaci	4.5

<b>Vini</b>	
Toscano Rosso	10
Toscano Bianco	9
Brunello Montalcino Fattoi	58
Rosso Montalcino Fattoi	25
Le volte dell'Ornellaia	36
Montesodi - Frescobaldi	54
Morellino di scansano - 414	27
Nipozzano riserva	27
Chianti vecchie viti Nipozzano	38
Ornina - Ornina	34
Rosso Montepulciano Poliziano	18
Nobile Montepulciano Poliziano	32

## Come funziona l'Asporto?

\* Al momento del check-in ti viene consegnato un modulo con tutte le portate che potrai ordinare a pranzo o per cena.

\* La mattina o entro le ore 11, puoi consegnare il modulo con le portate che mangerai a pranzo o a cena alla reception.

\* Il giorno del tuo arrivo, puoi portare il modello alla reception entro le ore 17.

\* All'orario che avrai indicato nel modello, potrai venire alla reception a ritirare il tuo ASPORTO.

Chi soggiorna nei Bungalow, in camper o nelle nostre tende, potrà scegliere la consegna direttamente presso il proprio alloggio (eccetto Nazgul :).

Gli ordini consegnati dopo questi orari non sono garantiti e a quel punto si mangia quel che passa il convento.

## Allergeni

1 = cereali contenenti glutine

2= uova e prodotti derivati

3= arachidi e prodotti derivati

4= latte e prodotti derivati

5= frutta a guscio

6= sedano e prodotti derivati