

Azienda Agricola Barbi di Barbi Vilmo
Pod. Montello, 26
53020 Monticchiello (SI) ITALIA

Cell.: +39 338 7705202
E-mail: barbivilmo@libero.it
Web-site: www.agriturismobarbi.it

Convenzione con Ristorante "Osteria La Porta" di Monticchiello

Il Ristorante "Osteria La Porta" di Monticchiello ha gentilmente inserito nel menù i nostri Ceci Piccini e i nostri Farro e Orzo Decorticato per zuppe e risotti.

Gli stessi prodotti, ma confezionati, sono in vendita nella loro vetrina insieme al nostro Olio Extra Vergine Di Oliva e ai nostri Pici; tutti questi prodotti sono derivati dalle nostre coltivazioni Biologiche certificate.

Il ristorante 'Osteria La Porta', dotato di bar e terrazza panoramica, si trova in paese a soli 2 km dalla nostra azienda e ci propone le seguenti offerte:

- a partire dalle ore 9 del mattino, gli ospiti del nostro agriturismo, se lo desiderano, possono consumare una **prima colazione** al tavolo, comprendente un succo di frutta, un caffè o un cappuccino, una porzione di dolce, al prezzo di € 3,50.

- a pranzo o a cena, viene proposto il **pasto completo** al prezzo di € 25,00, comprendente piatti del giorno indicati dalla proprietaria (la bistecca alla "fiorentina" e i vini etichettati, non sono compresi) oppure uno sconto del 10 % sui prezzi del menu a scelta.

I pagamenti della colazione o dei pasti debbono essere effettuati presso la cassa del ristorante.

Orario dei pasti: pranzo dalle ore 12,30 alle ore 15,00; cena dalle ore 19,30 alle ore 22,30.

Recarsi al ristorante "Osteria La Porta" muniti della **carta di convenzione** da richiedere alla Azienda Agricola Barbi e prima della consumazione, fare presente alla proprietaria di volersene servire in quanto clienti dell'Azienda Agricola Barbi.

La carta rimane valida per tutto il periodo di soggiorno.

Turno di riposo settimanale: giovedì.

Il ristorante è di buon livello e molto frequentato, per cui si raccomanda la prenotazione (tel.0578 755163 proprietaria Sig.ra Daria).

Menù tipico consigliato con inseriti alcuni nostri prodotti:

- Antipasto toscano;

- Pici all'Aglione, oppure Pici Cacio e Pepe, oppure Zuppa di Ceci, oppure Risotto di Farro o Orzo, ai funghi, al vino o allo zafferano (Ceci, Farro e Orzo sono forniti dall'Azienda Agricola Barbi);

- Peposo di Chianina (carne di manzo a pezzetti fatta cuocere per ore in forno lentamente con pepe nero e vino rosso) con contorno di Ceci al Rosmarino.

- Caffè con biscotti della casa.

