

Antipasti

Tagliere Poggiovalle:

Finocchiona IGP macelleria BELLI di Torrita di Siena

Capocollo al coriandolo azienda ANTICO BORGO di Piegaro

Prosciutto di cinta senese IGP macelleria Belli di torrita di Siena

Caciotta di latte vaccino di Poggiovalle con marmellata

Ricotta di Poggiovalle con olio aromatizzato al basilico

Pan unto

15 euro

Dal nostro caseificio:

Caciotta di Mucca con pere e noci, primo sale condito, ricotta al pepe

Dal caseificio dell'azienda Calcabrina

Gorgonzola di mucca stagionato cinque mesi, cremoso di Brie, tronchetto al carbone, curcuma, piramide ai fiori di sambuco, Pecorino toscano accompagnato

da marmellate e mostarde

15 euro

Pane toscano caldo con:

Paté di fegato

Mousse di ricotta aromatizzato alle erbe dell'orto

Pomodorino pachino con foglie di basilico fresco

8 euro

Panzanella dell'orto con olio aromatizzato alla cipolla rossa

6 euro

Tartare di Chianina di Poggiovalle con condimenti dello chef (130 gr)

13 euro

Cremafredda di pomodoro piccante con polpette di ricotta al basilico

informate e polvere di Prosciutto di Cinta Senese

8 euro

Primi

<i>Tagliatelle tirate a mano con ragù di carne Chianina bianco o rosso</i>	<i>12 euro</i>
<i>Pici stesi a mano con pesto umbro, pomodorini caramellati e ricotta salata</i>	<i>13 euro</i>
<i>Ravioli con ricotta al limone, crema di spinaci e Piccadillo arrostito</i>	<i>13 euro</i>
<i>Penne rigate con battuta di Pachini conditi con basilico fresco e scaglie di Pecorino di Pienza</i>	<i>10 euro</i>

Secondi

Dalla nostra brace	
Hamburger di Chianina 100 gr con salsa di ketchup e maionese artigianali e chips croccanti di Colfiorito	10 euro
Hamburger di Chianina 250 gr con salsa di ketchup e maionese artigianali e chips croccanti di Colfiorito	15 euro
Tagliata con rucola aceto balsamico fresca e pomodorini	16 euro
Tagliata con olio aromatizzato al rosmarino con bacche di ginepro e sale all'arancia	16 euro
Fiorentina IGP	4,50 euro l'etto
Pollo alla cacciatora estivo	12 euro
Spezzatino di cacciagione del giorno	14 euro
Melanzana in carrozza con pesto di olive taggiasche capperi di Pantelleria	8 euro
Roastbeef di Chianina con senape, valeriana e mela verde	15 euro

Contorni

Patate alla ghiotta	5 euro
Insalata dell' orto con frutta e semi tostati	4 euro
Erbe di campo ripassate	5 euro
Dalla brace verdure di stagione grigliate	5 euro

POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

Dolci

Spuma di Tiramisù

Torta allo yogurt e salsa di fragola

Torta soffice di mele con gelato alla crema

Sorbetto all'arancio

Gelato *Belvedere* alla crema con pinoli tostatati e Miele di Poggiovalle

Gelato di Ricotta con amarene di Cantiano

Sorbetto

Omaggio a Laura con fragole e rosmarino

Profiterole

Crema Chantilly, cioccolato e granella di pistacchio

Cheesecake

Con composta di albicocca

Con composta di fragola

€6,00

Il ristorante ha il piacere di informare i suoi clienti che parte dei nostri prodotti sono provenienti dalla nostra azienda agraria Poggiovalle Tenuta Italiana.

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.