

Antipasti

Tagliere Poggiovalle	15 euro
Tagliere formaggi Gourmet	16 euro
Tagliere di formaggi a km “0” dal nostro caseificio	12 euro
Tartare autunnale con funghi porcini, finocchietto selvatico e cialda di pecorino	18 euro
Fagioli ripassati con salvia e cipolla di Cannara	6 euro
Tegamaccio con salsiccia artigianale e uva	8 euro
Pane toscano caldo autunnale con: Purea di broccoli e salsiccia Patè di fegato	
Funghi al finocchietto selvatico e pecorino	8 euro

Primi

Pasta fatta a mano con farina di grano antico di Poggiovalle

<i>Gnocchi al carbone vegetale con funghi porcini, scaglie di pecorino e polvere del bosco</i>	<i>16 euro</i>
<i>Caramelle di pasta fresca ripiene di rapa rossa, con mele e noci</i>	<i>16 euro</i>
<i>Maltagliati integrali al ragù bianco di quaglia</i>	<i>15 euro</i>
<i>Cappelletti all' eugubina in brodo di cappone</i>	<i>16 euro</i>

Personalizza il tuo primo piatto

Tagliatelle o Gnocchi con:

Ragù di cacciagione

Ragù bianco di Chianina di Poggiovalle

Ragù rosso di Chianina di Poggiovalle *13 euro*

Zuppe e vellutate

<i>Vellutata di verdure dell' orto con praline di ricotta di Poggiovalle</i>	<i>12 euro</i>
<i>Vellutata di patate con funghi porcini</i>	<i>15 euro</i>
<i>Zuppetta di legumi con bocconcini di cicoria e mandorle in rosetta di pane</i>	<i>12 euro</i>

Secondi

<i>Filetto di Chianina al lardo con fico caramellato</i>	<i>22 euro</i>
<i>Stinco d'agnello al curry e mandorle tostate</i>	<i>16 euro</i>
<i>Costine di maiale alle erbe aromatiche con sformatino di cipolla</i>	<i>15 euro</i>
<i>Selvaggina del giorno ripiena al tartufo con scalogni glassati all' aceto balsamico</i>	<i>18 euro</i>
<i>Brasato di chianina al vino rosso con sformatino di patate</i>	<i>18 euro</i>
<i>Verdure grigliate con tomino alla piastra e mandorle croccanti</i>	<i>15 euro</i>

Dalla nostra brace

<i>Fiorentina IGP</i>	<i>5,50 euro l'etto</i>
<i>Tagliata con arancia e rosmarino</i>	<i>18 euro</i>
<i>Tagliata con funghi porcini</i>	<i>19 euro</i>
<i>Hamburger di chianina 250 gr</i>	
<i>con valeriana scaglie di grana, salsa di senape e chips croccanti</i>	<i>16 euro</i>
<i>Hamburger di chianina 100 gr</i>	<i>10 euro</i>
<i>con ketchup , maionese e chips croccanti</i>	

Contorni

<i>Insalata di cavolo cappuccio, salsa di lamponi e mandorle tostate</i>	<i>6 euro</i>
<i>Patate al sale aromatizzato alle erbe con burro artigianale salato</i>	<i>6 euro</i>
<i>Verza in padella con pinoli e uvetta</i>	<i>8 euro</i>

Dessert

<i>Crostata autunnale</i>	<i>6 euro</i>
<i>Torta soffice dello chef con crema calda</i>	<i>8 euro</i>
<i>Gelato Belvedere con noci e fichi</i>	<i>8 euro</i>
<i>Meringata autunnale</i>	<i>6 euro</i>
<i>Spuma di Tiramisù</i>	<i>6 euro</i>

Il ristorante ha il piacere di informare i suoi clienti che parte dei 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.