

POGGIOVALLE

tenuta italiana

ALLERGENI 1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano
10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi.

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.

Facciamo presente che non è possibile escludere un'eventuale contaminazione crociata.

* I prodotti contrassegnati da asterisco possono essere surgelati in base alla reperibilità ed alla stagionalità.

La informiamo inoltre che alcuni prodotti freschi o semilavorati, di origine animale o vegetale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04 e Reg. CE853/04. Un nostro Responsabile incaricato è a sua disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva a riguardo dei prodotti alimentari sopra menzionati.

POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DAL CASEIFICIO DI POGGIOVALLE € 14.00

crescenza, caciotta di mucca, ricotta, primo sale condito accompagnati
dalle nostre marmellate e verdure in agrodolce (7)

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE € 18.00

prosciutto toscano, capocollo, finocchiona, salsiccia secca,
julienne di prosciutto al pepe rosa (1,7)

*CARPACCIO DI CHIANINA** € 14.00

Marinato, melone e vinaigrette al limone (7)

BATTUTA DI CHIANINA € 12.00

al coltello con tuorlo d'uovo e cialda croccante

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (1,3,4,9,10,11)

PATÈ TOSCANO € 10.00

con crostini di pane tostato (1,4,8)

PARMIGIANA D MELANZANE € 12.00

con spuma all'aglione della Valdichiana (1,3,7)

PRIMI PIATTI

*CAPPELLACCI DI CINGHIALE ** € 16.00

con gel di cipolle rosse al lampone (1,3,7,9,12)

*GNOCCHI DI PATATE ** € 16.00

con ragù di Faraona e scaglie di pecorino (1,3,7,8,9,12)

*PICI AL PESTO UMBRO ** € 14.00

con pomodorini caramellati e ricotta salata stagionata (1,3,7,8)

*CREMA DI CECI UMBRI** € 12.00

con cicoria e mandorle dorate (11)



*TAGLIATELLE ALL'UOVO ** € 14.00

con ragù classico di Poggiovalle (1,3,9)

FUSILLI DI GRANO ANTICO CAPPELLI KM 0 € 14.00

con ragù classico di Poggiovalle (1,3,9)

SECONDI

*SALSICCIA DI MAIALE DI CINTA SENESE** € 18.00

da 50 cm cotta su brace viva, misticanza con frutta e aceto di mele ⁽¹²⁾

*PEPOSO DI CAPRIOLO ** ^(7, 9, 12) € 18.00

*SPIEDINO DI CAPOCOLLO** € 14.00

con prezzemolo e primosale ⁽⁷⁾

*POLPETTINE CON SALSA DI POMODORO** ^(1, 3, 7) € 12.00

DALLA NOSTRA BRACE

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Utilizziamo esclusivamente carne di razza Chianina certificata 5R , che indica allevamenti dell'Italia centrale che rispettano criteri rigorosi di benessere animale, alimentazione controllata e tracciabilità completa.

<i>FIorentina di Chianina</i>	€ 7,50 l'etto
<i>COSTATA di Chianina</i>	€ 7,00 l'etto

POLLO ALLA DIAVOLA € 20.00

FILETTO DI CHIANINA € 30.00

(in base alla disponibilità)

CONTORNI

CIPOLLE ALLA CENENRE € 6.00

FRITTURA MISTA DELL'ORTO ⁽¹⁾ € 6.00

INSALATA DELL'ORTO € 6.00

con frutta fresca e aceto balsamico ⁽¹²⁾

PATATE AL SALE GROSSO € 6.00

CICORIA SALTATA € 6.00

Pane e Grissini artigianali

farina tipo 1 "Gentilrosso" e farina integrale ⁽¹⁾