

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 MARINATO* € 14.00

con crema di aceto balsamico e grana (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)

PRIMI PIATTI

CAPPELLACCI DI CINGHIALE * € 16.00

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

GNOCCHI DI PATATE* € 16.00

al ragù bianco di cinta e funghi porcini (1,3,7,12)

PICI CACIO E PEPE* € 14.00

Con crumble di pancetta (1,3,7)

CREMA DI CAVOLFIORE € 12.00

con verdure in agrodolce (7,12)

TAGLIATELLE ALL'UOVO * € 14.00

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

FUSILLI / PENNONI DI GRANO ANTICO CAPPELLI KM 0 € 12.00

con ragù classico di Poggiovalle (1,9)

SECONDI

SALSICCIA DI MAIALE DI CINTA SENESE* € 18.00

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

PEPOSO DI CAPRIOLO* € 18.00

(7,9,12)

SPIEDINO DI CAPOCOLLO* € 14.00

con castagne e primosale (7)

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**.

FIorentina di Chianina	€ 7,50 l'etto
BISTECCA TOMAHAWK di Chianina	€ 7,00 l'etto
COSTATA di Chianina	€ 7,00 l'etto

CONTORNI

CARDONCELLI € 7.00

dell'azienda agricola dei fratelli De Veteris (12)

CICORIA SALTATA* € 6.00

CAVOLO CAPPUCCIO € 6.00

con frutti di bosco, mandorle tostate e aceto di lamponi (8,12)

PATATE AL SALE GROSSO € 6.00

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 soffri 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.