

## ANTIPASTI

### DEGUSTAZIONE DAL CASEIFICIO DI POGGIOVALLE ..... € 14.00

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

### SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE..... € 18.00

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

### CARPACCIO MARINATO\* ..... € 14.00

con crema di aceto balsamico e grana <sup>(7)</sup>

### BATTUTA DI CHIANINA..... € 12.00

al coltello con tuorlo d'uovo e calda croccante

*Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* <sup>(1,3,4,9,10,11)</sup>

### PATÈ TOSCANO ..... € 10.00

con crostini di pane tostato <sup>(1,4,8)</sup>

## PRIMI PIATTI

### CAPPELLACCI DI CINGHIALE \* ..... € 16.00

con gel di cipolle rosse al lampone <sup>(1,3,7,9,12)</sup>

### GNOCCHI DI PATATE, RICOTTA E SPINACI \* ..... € 16.00

con asparagi e mandorle tostate <sup>(1,3,7,12)</sup>

### PICI AL PESTO UMBRO \* ..... € 14.00

con pomodorini caramellati e ricotta salata stagionata <sup>(1,3,7,8)</sup>

### VELUTATA DI FAVE E PISELLI \* ..... € 12.00

e fiore di zucca ripieno di ricotta e timo <sup>(7)</sup>

### TAGLIATELLE ALL'UOVO \* ..... € 14.00

con ragù classico di Poggiovalle <sup>(1,3,9)</sup>

### FUSILLI DI GRANO ANTICO CAPPELLI KM 0 ..... € 12.00

con ragù classico di Poggiovalle <sup>(1,9)</sup>

## SECONDI

### SALSICCIA DI MAIALE DI CINTA SENESE\* ..... € 18.00

da 50 cm cotta su brace viva, mistanza con frutta e aceto di mele <sup>(12)</sup>

### PEPOSO DI CAPRIOLO \* ..... € 18.00

<sup>(7,9,12)</sup>

### SPIEDINO DI CAPOCOLLO\* ..... € 14.00

con prezzemolo e primosale <sup>(7)</sup>

## DALLA NOSTRA BRACE

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Utilizziamo esclusivamente carne di **razza Chianina certificata SR**, 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 <sup>(12)</sup>

### CICORIA SALTATA\* ..... € 6.00

### INSALATA DELL'ORTO ..... € 6.00

con frutta fresca e aceto balsamico <sup>(12)</sup>

### 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 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. CE853/04 e Reg. CE852/04. Un nostro Responsabile incaricato è a sua disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva a riguardo dei prodotti alimentari sopra menzionati.