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, con finocchio e arancia

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 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 ALLA CREMA DI AGLIONE DELLA VALDICHIANA** ..... *€ 14.00*
(1,3,7)

ZUPPETTA DI FAGIOLI DEL PURGATORIO ..... *€ 12.00*
con funghi cardoncelli e castagne (9)

*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)

*TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO** ..... *€ 25.00*
(in base alla disponibilità) (1,3, 7)

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**.

FIORENTINA DI CHIANINA	€ 7,50 l'etto
COSTATA DI CHIANINA	€ 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

PATATE AL SALE GROSSO ..... € 6.00

CICORIA SALTATA ..... € 6.00

Pane e Grissini artigianali
farina tipo 1 "Gentilrosso" e farina integrale (1)

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.