

Antipasti

Tagliere Poggiovalle

Prosciutto di Cinta Senese IGP, capocollo al finocchio, finocchiona artigianale, salsiccia secca di maiale allo stato brado, caciotta di mucca, ricotta al miele ^{1, 7, 12}

€ 16

Formaggi a km "o" dal nostro Caseificio

Crescenza, caciotta di mucca, pecorino semi stagionato, ricotta, primo sale condito, caprino erborinato accompagnati da marmellata, verdure dell'orto in agrodolce, miele ⁷

€ 16

Tartare di Chianina battuta al coltello ^{1, 4, 10, 11, 12}

€ 16

Pane umbro caldo con paté di fegato, crema di broccoli e scaglie di pecorino, fagioli ripassati alla salvia ^{1, 4, 7}

€ 8

Millefoglie di melanzane con spuma di ricotta ^{1, 3, 7}

€ 8

Primi

Gnocchi di patate con carbone vegetale ai funghi porcini ^{1, 3, 7, 12}

€ 16

Pici al pesto di cavolo nero con ragù bianco di Chianina e peperoncino fresco ^{1, 3, 9, 12}

€ 14

Cappellacci ripieni di patate, scamorza e speck con crema di zafferano
e semi di papavero ^{1, 3, 5, 7, 8, 9}

€ 14

Cappelletti fatti a mano in brodo di carne Chianina ^{1, 3, 7, 8, 9, 12}

€ 16

Le nostre paste fatte con grano antico:

Tagliatelle o Pennoni Rigati ¹

Con

Ragù di capriolo ^{9, 12}

Ragù rosso di Chianina IGP ^{9, 12}

€ 12

Secondi dalla nostra brace

Fiorentina IGP

€ 5,50 l'etto

Bistecca tomahawk

€ 5,00 l'etto

Tagliata con lardo di Cinta Senese e miele millefiori di Poggiovalle

€ 20

Tagliata con funghi porcini

€ 20

Hamburger di Chianina condito con chips croccanti ^{1, 3, 7, 11, 12}

100 g € 12

200 g € 18

Secondi

Rollè di fagiolo, patate, pancetta e tartufo con crostone di pane in salmì ^{1, 4, 12}
€ 18

Cotoletta di capriolo e ketchup di more ^{1, 3, 10, 12}
€ 18

Stinco d'agnello con crema di yogurt al rosmarino ^{7, 9, 12}
€ 18

Bollito di carne Chianina stufato con pomodoro, cipolla bianca, salvia
e polenta grigliata ^{1, 7, 9, 12}
€ 18

Contorni

Patate alla ghiotta ^{1, 5}
€ 6

Cavolo cappuccio ripassato con porro
€ 6

Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche
€ 6

Dolci

Torta soffice alle mele con gelato di Poggiovalle alla crema ^{3,7}
€ 6

Torta calda al cioccolato fondente con crema all'arancia ^{1,3,7}
€ 7

Biscotti al burro salato e marmellata di Poggiovalle ^{1,3,7}
€ 6

Semifreddo al pistacchio, meringa e amarene ^{3,7,8}
€ 6

Spuma di Tiramisù e crumble al cacao ^{1,3,7,8}
€ 6

Il ristorante ha il piacere di informarvi che gran parte delle materie prime utilizzate sono prodotte dalla nostra azienda agraria.

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale. Accanto ad ogni piatto sono riportati dei numeri che rimandano agli allergeni elencati come segue. Facciamo presente che non è possibile escludere un'eventuale contaminazione crociata.

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