# MENU

## POGGIOVALLE

tenuta italiana

### ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DAL CASEIFICIO DI POGGIOVALLE crescenza, caciotta di mucca, ricotta, primo sale condito accompagnati dalle nostre marmellate e verdure in agrodolce (7)	€ 12.00
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE	€ 16.00
prosciutto toscano, capocollo, finocchiona, salsiccia secca,	
julienne di prosciutto al pepe rosa (1,7)	
CARPACCIO MARINATO*	€ 12 <b>.</b> 00
con salsa tonnata (3,4,10)	
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 E ZUCCA*	€ 1400
con crema di gorgonzola e semi di papavero (1,3,7,11)	0 1 100
PICI AL RAGÙ BIANCO DI CINTA E FUNGHI PORCINI *	€ 16.00
(1,3,7,12)	
CREMA DI CAVOLFIORE	€ 12.00
con verdure in agrodolce (7,12)	
TAGLIATELLE ALL'UOVO *	€ 12.00
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)	NA.

#### **SECONDI**

SALSICCIA DI MAIALE DI CINTA SENESE*da 50 cm cotta su brace viva, misticanza con frutta e aceto di mele (12)	€ 18.00
PEPOSO DI CAPRIOLO *	€ 18.00
SPIEDINO DI CAPOCOLLO*  con castagne e primosale (7)	€ 14.00

#### DALLA NOSTRA BRACE

FIORENTINA DI CHIANINA Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	€ 7,00 l'etto
BISTECCA TOMAHAWK DI CHIANINA Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	€ 6,00 l'etto
COSTATA DI CHIANINA Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	€ 6,50 l'etto

#### **CONTORNI**

CARDONCELLI	€ 6.00
dell'azienda agricola dei fratelli De Veteris (12)	
CICORIA SALTATA*	€ 6.00
CAVOLO CAPPUCCIO	€ 6.00
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. 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.









www.poggiovalle.com info@poggiovalle.com

Country House Reception + 39.0578.248125 Ristorante +39.334.6068087

> Poggiovalle Tenuta Italiana Fraz.Poggiovalle Città della Pieve / Fabro