

MENU

*Dessert - Amari
Distillati e Caffetteria*

POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

DESSERT

NOCE DI COCCO AL CIOCCOLATO € 8.00

con cuore di panna cotta al latte di cocco



SPUMA DI TIRAMISÙ € 6.00

con crumble al cacao (1,3,7,8)

MOUSSE ALLA NOCCIOLA DI POGGIOVALLE € 8.00

fatta con le nocciole del nostro frutteto, accompagnata da salsa al caramello e croccante di cioccolato (8)

PERA ALLA MELOGRANA* € 6.00

confit nel succo e accompagnata dalla sua gelatina



GELATO DI POGGIOVALLE € 6.00

fatto con il latte delle nostre mucche Jersey (3,7)

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.

* 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.



100% Vegan

DESSERT

CHOCOLATE COCONUT € 8.00
with coconut milk panna cotta heart



TIRAMISÙ MOUSSE € 6.00
with cocoa crumble (1,3,7,8)

POGGIOVALLE HAZELNUT MOUSSE € 8.00
made with the hazelnuts of our orchard, accompanied by caramel sauce and chocolate crunch (3,7,8)

POMEGRANATE PEAR* € 6.00
confit in the juice and accompanied by its gelatin



POGGIOVALLE ICE CREAM € 6.00
made with our Jersey cow's milk (3,7)

ALLERGENS

1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Dried fruit 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupines 14. Molluscs.

* Products marked with an asterisk may be frozen depending on availability and seasonality.

Some products fresh or semi-processed, of animal or vegetable origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE852/04 and Reg. CE853/04. One of our staff in charge is at your disposal to provide any support of information with regard to the food products mentioned above.



100% Vegan



BITTERS AND LIQUEURS

AMARI E LIQUORI

AL BICCHIERE - BY THE GLASS €4

LIMONCELLO

LIQUORE DI SORRENTO IGP (30% VOL.)

VARNELLI

ANICE SECCO SPECIALE (46% VOL.)

SAMBUCA MOLINARI

EXTRA (40% VOL.)

MIRTO MONTE ARCOSU

ZEDDA PIRAS (32% VOL.)

RAMAZZOTTI

(28% VOL.)

JÄGERMEISTER

(35% VOL.)

UNICUM

(40% VOL.)

FERNET BRANCA

(39% VOL.)

AMARO DI TOSCANA

(30% VOL.)

AMARO AVERNA

(29% VOL.)

AMARO JEFFERSON

(30% VOL.)

AMARO BONAVENTURA

(30% VOL.)

AMARO DEL CAPO

(35% VOL.)

AMARO LUCANO

(28% VOL.)

AMARO MONTENEGRO

(23% VOL.)

BAILEY'S

IRISH CREAM (17% VOL.)

AL BICCHIERE - BY THE GLASS €6

F. PEYROT LIQUEUR POIRE WILLIAMS AU COGNAC

INVECCHIATO 12 MESI / AGED 12 MONTHS (30% VOL.) FRANCE

PORTO SANDEMAN FINE RUBY

INVECCHIATO 10 ANNI / AGED 10 YEARS (19,5% VOL.) PORTUGAL

PORTO TAYLOR'S TAWNY

INVECCHIATO 10 ANNI / AGED 10 YEARS (20% VOL.) PORTUGAL



SPIRITS

DISTILLATI

AL BICCHIERE - BY THE GLASS €8

903 GRAPPA TIPICA

(45% VOL.) ITALY

903 GRAPPA BARRIQUE

INVECCHIATA / AGED IN BARRIQUE (30% VOL.) ITALY

TUSCIA GRAPPA RISERVA

INVECCHIATA IN BOTTI DI ROVERE / AGED IN OAK BARRELS
(38% VOL.) ITALY

BOTTEGA GRAPPA UVAGGIO BARRICCATO

DI CABERNET E MERLOT INVECCHIATA / AGED IN BARRIQUE
(38% VOL.) ITALY

SAMALENS BAS ARMAGNAC

V.S.O.P AAC INVECCHIATO 5 ANNI / AGED 5 YEARS
(40% VOL.) FRANCE

DARTIGALONGUE BAS ARMAGNAC

HORSE D'ÂGE AAC INVECCHIATO 10 ANNI / AGED 10 YEARS
(40% VOL.) FRANCE

MARTELL COGNAC

VS ACC INVECCHIATO 2 ANNI / AGED 2 YEARS
(40% VOL.) FRANCE

TALYSKER WHISKY

SINGLE MALT SKYE SCOTCH WHISKY (48,5% VOL.) SCOTLAND

LAPHROAIG WHISKY

SINGLE MALT ISLAY SCOTCH WHISKY (40% VOL.) SCOTLAND

JACK DANIEL'S OLD N.7 WHISKY

TENNESSEE WHISKY (40% VOL.) USA

DON PAPA RUM

INVECCHIATO 7 ANNI / AGED 7 YEARS (40% VOL.) PHILIPPINES

OLDMOOR WHITE RUM

(38% VOL.) CARIBBEAN

DIPLOMÁTICO MANTUANO RUM

INVECCHIATO 8 ANNI / AGED 8 YEARS
(40% VOL.) VENEZUELA

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA RUM

INVECCHIATO 12 ANNI / AGED 12 YEARS
(40% VOL.) VENEZUELA

EL DORADO RUM

FINEST DEMERARA INVECCHIATO 8 ANNI / AGED 8 YEARS
(40% VOL.) VENEZUELA

AGRICOLE DAMOISEAU RUM

AL MANGO E MARACUJA (40% VOL.) CARIBBEAN

J. BALLY RHUM AMBRÉ AGRICOLE

AOC (38% VOL.) MARTINIQUE, CARIBBEAN



CAFFETTERIA

NESPRESSO



RISTRETTO € 2.50

Il classic ristretto italiano con note di cacao e un persistente carattere tostato - Intensità 9

PERÙ ORGANIC € 2.50

Un Arabica biologico proveniente da remote aziende Agricole peruviana situate sugli alti pendii delle Ande
Intensità 6

INDIA € 2.50

Caffè che porta con sé i profumi dell'India, da degustare in modalità Ristretto o Espresso
Intensità 10

INTENSO € 2.50

Intenso mostra intense note tostate e deliziose note di cacao, bassa acidità - Intensità 8

NOCCIOLA € 2.50

Una delicata miscella di Arabica sudamericani, caratterizzata da note di cereali maltati e nocciola caramellata

CARAMELLO € 2.50

Una delicata miscella di Arabica sudamericani, caratterizzata da forti note tostate, frutti rossi maturi e un caldo aroma finale di zucchero di canna

DECAFFEINATO € 2.50

I chicchi di questa miscela sono decaffeinati, ma offrono una tazza corposa e ricca di aromi di cereali tostati nonché di un sottile accenno di cacao
Intensità 7

CAFFÈ AMERICANO € 2.50

CAPPUCCINO € 3,00

CAFFÈ DOPPIO € 4,00

CAFFÈ CORRETTO € 3,00

CAFFÈ D'ORZO € 2,00

TÈ/CAMOMILLA € 3,00

COFFEE BAR MENU

NESPRESSO

RISTRETTO € 2.50

The classic Italian ristretto with notes of cocoa and a persistent toasted character - Intensity 9

PERÙ ORGANIC € 2.50

An organic Arabica from remote Peruvian farms located on the high slopes of the Andes - Intensity 6

INDIA € 2.50

Coffee that brings the scents of India, to taste in Ristretto or Espresso mode - Intensity 10

INTENSO € 2.50

Intenso shows intense toasted notes and delicious cocoa notes, low acidity - Intensity 8

HAZELNUT € 2.50

A delicate blend of South American Arabica, characterized by notes of malted cereals and caramelized hazelnut

CARAMEL € 2.50

A delicate blend of South American Arabica, characterized by strong toasted notes, ripe red fruits and a warm final aroma of cane sugar

DECAF € 2.50

The grains of this mixture are decaffeinated, but offer a full-bodied cup rich in roasted cereal aromas as well as a subtle hint of cocoa - Intensity 7

AMERICAN COFFEE € 2.50

CAPPUCCINO € 3,00

DOUBLE ESPRESSO € 4,00

PROPER COFFEE € 3,00

BARLEY COFFEE € 2,00

TEA/CHAMOMILLE € 3,00



POGGIOVALLE

— tenuta italiana —



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