



Abbiamo il piacere di informarvi che gran parte delle materie prime utilizzate sono prodotte dalla nostra azienda agraria

## Antipasti

- Tagliere Poggiovalle - selezione di affettati e formaggi** € 16,00  
Prosciutto toscano, capocollo, finocchiona, salsiccia secca, caciotta di mucca, ricotta  
(Salumi Macelleria Belli – Torrita di Siena ▪ Formaggi – Azienda Agricola Poggiovalle)  
1,7,12
- Tagliere Granaro - selezione di formaggi a km 0** € 16,00  
Crescenza, caciotta di mucca, ricotta, primo sale condito, pecorino, bomba di capra, accompagnati da marmellate e verdure dell'orto in agrodolce del nostro Chef  
(Crescenza, caciotta, ricotta, primo sale – Azienda Agricola Poggiovalle ▪ Pecorino di Pienza – Aziende varie da noi selezionate ▪ Bomba di capra di Norcia – Aziende varie da noi selezionate)  
7
- Tartare di Chianina battuta al coltello con condimenti dello Chef** € 12,00  
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)  
1,4,9,10,11,12
- Pâté toscano con spuma di mele e pane cotto a legna tostato** € 8,00  
1,4,12
- Carpaccio di Chianina marinata con insalatina autunnale** € 12,00  
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)
- Terrina di selvaggina con pan brioche caldo, burro al tartufo e gelatina di mele cotogne** € 16,00  
1,3,5,7,8,12



# POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

## Primi

Gnocchi\* di zucca, con crescenza, gorgonzola e noci € 14,00  
(Crescenza – Azienda Agricola Poggiovalle)  
1,7,8

Pici\* all'aglione fermentato e pomodoro € 14,00  
1,3,7

Tagliatelle tirate a mano con ragù rosso di Chianina € 14,00  
1,3,9,12

Pappardelle con sugo di capriolo € 16,00  
1,7,9,12

Chitarrini all'uovo con guancialetto croccante, crema di uovo e pecorino € 14,00  
1,3,7,12

### La pasta fatta con il nostro Grano Antico Cappelli

Pennoni Rigati con ragù rosso di Chianina € 12,00  
1,9,12



## Secondi dalla nostra brace

Fiorentina di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,50 l'etto € 7,00 l'etto
Bistecca tomahawk di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,50 l'etto € 6,00 l'etto
Costata di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,00 l'etto € 5,50 l'etto
Tagliata di manzo con rosmarino e sale integrale		€ 20,00

### Proposte d'autunno dello Chef

Petto d'anatra con melograno e foie gras 7,12		€ 22,00
Fondente di cinghiale, cipolla e gnocco grigliato alla romana 1,7,9,12		€ 20,00
Piccione in tutte le sue parti 1,3,5,7		€ 22,00
Fonduta di formaggi del latte della nostra mucca <i>Gilda</i> e funghi porcini 1,7		€ 16,00

### Contorni

Patate al sale grosso		€ 6,00
Insalata di cavolo cappuccio, uvetta e noci 8		€ 6,00
Belga grigliata al pepe rosa e miele		€ 6,00



## Informazioni utili

### 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](http://www.poggiovalle.com) • [info@poggiovalle.com](mailto:info@poggiovalle.com) • [ristorante@poggiovalle.com](mailto:ristorante@poggiovalle.com)

Country House Reception + 39.0578.248125 • Ristorante +39.334.6068087