



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 di Cinta Senese, capocollo, finocchiona, salsiccia secca di maiale allo stato brado, 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, peconzola, bomba di capra, accompagnati da marmellate e verdure dell'orto in agrodolce del nostro Chef
(Crescenza, caciotta, ricotta, primo sale – Azienda Agricola Poggiovalle ▪ Peconzola, pecorino – Caseificio Cugusi Montepulciano ▪ Bomba di capra – Agricola Le Terre di Quarantotti S.S. Norcia)
7
- Tartare di Chianina battuta al coltello con polvere di capperi al muffato di Orvieto e crema della Valdichiana** € 16,00
1, 4, 9, 10, 11, 12
- Pane umbro caldo accompagnato da paté, pomodorini pachini e basilico, mousse di zucchine e ricotta profumata alla menta** € 8,00
1, 4, 7
- Millefoglie con primosale, anguria e polvere di olive** € 8,00
1, 7



POGGIOVALLE

tenuta italiana

Primi

Gnocchi con zucchine, menta e zeste di limone candito € 14,00
1, 3

Pici al pesto umbro con pomodorini caramellati e ricotta salata € 14,00
1, 7, 8, 9

Gigli all'uovo tiepidi con salsa di pomodorini gialli, pinoli tostati e olive taggiasche € 16,00
1, 3, 9

Tagliatelle al profumo della Valdichiana e porcini € 16,00
1, 3, 12

Le paste fatte con il nostro Grano Antico Cappelli

Tagliatelle o Pennoni Rigati

1

Ragù di cacciagione € 12,00
1, 9, 12

Ragù rosso di Chianina € 12,00
9, 12



Secondi dalla nostra brace

Fiorentina di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,50 l'etto € 7,00 l'etto
Bistecca tomahawk di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,00 l'etto € 6,00 l'etto
Costata di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 4,00 l'etto € 5,00 l'etto
Filetto di Chianina con frollatura superiore a 30 giorni Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale		€ 29,00
Tagliata di manzo con pomodorini pachini, rucola e crema di aceto balsamico 12		€ 20,00
Tagliata di manzo con rosmarino, arancia e sale integrale		€ 20,00
Costina di manzo laccata con patate fritte 10, 11		€ 18,00



POGGIOVALLE

tenuta italiana

Secondi

Carpaccio di Chianina con emulsione di cipolle rosse ai lamponi e melone Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale 10, 11	€ 18,00
Tonno di coniglio con insalatina dell'orto e verdure in agrodolce 9, 10, 11, 12	€ 18,00
Parmigiana di melanzane con spuma di ricotta 1, 3, 7, 9	€ 12,00
Tagliata di petto di pollo con insalata estiva, salsa di yogurt e cetriolo 1, 7, 12	€ 16,00

Contorni

Patate dorate	€ 6,00
Cocotte di verdure al forno con origano fresco e basilico	€ 6,00
Insalata con frutta fresca e mandorle croccanti 8	€ 6,00



Pasticceria e gelateria di nostra produzione

Mousse allo yogurt con albicocche sciroppate 7	€ 6,00
Banana caramellata con gelato al cioccolato e amarene 3, 7, 8	€ 7,00
Sorbetto di fragole e rosmarino	€ 6,00
Spuma di ricotta con crema inglese al pistacchio e croccante di frutta secca 3, 7, 8	€ 6,00
Frutta di stagione in osmosi con gelato 3, 7	€ 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.

La informiamo inoltre che alcuni prodotti freschi di origine animale, 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 • ristorante@poggiovalle.com

Country House Reception + 39.0578.248125 • Ristorante +39.334.6068087