



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
- Crema di pomodori fredda con neve di ricotta** € 8,00
7
- Carpaccio di Chianina e melone** € 12,00
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)
- Spuma di patate, uovo pochè e tartufo nero** € 14,00
3,7



Primi

Gnocchi* con zucchine, crema di crescenza e mandorle croccanti (Crescenza – Azienda Agricola Poggiovalle) 1,3,7,8	€ 14,00
Pici* con pesto umbro, pomodorini confit e scaglie di ricotta salata 1,3,7,8	€ 14,00
Tagliatelle tirate a mano con ragù rosso di Chianina 1,3,9,12	€ 14,00
Chitarrine all'uovo con verdure croccanti e burrata 1,3,7,9,11	€ 14,00
La pasta fatta con il nostro Grano Antico Cappelli	
Pennoni Rigati con ragù rosso di Chianina 1,9,12	€ 12,00



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	€ 5,50 l'etto € 6,00 l'etto
Costata di Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Frollatura + 30 giorni Frollatura + 60 giorni	€ 5,00 l'etto € 5,50 l'etto
Filetto di manzo con crema di lardo di Cinta Senese		€ 29,00
Tagliata di manzo con rosmarino e sale integrale		€ 20,00
Spiedino di pollo speziato con insalatina di mele e semi tostati 8,10		€ 14,00
Costina di manzo alle erbe aromatiche 7,10		€ 20,00

Contorni

Patate al sale grosso	€ 6,00
Insalata dell'orto con crema di mandorle e lamponi 8	€ 6,00
Belga grigliata al pepe rosa e miele	€ 6,00



Pasticceria e gelateria di nostra produzione

Sorbetto lamponi e rosmarino	€ 6,00
Crema Chantilly, fragole fresche e croccante di pasta sfoglia* al caramello 1,3,7	€ 6,00
Semifreddo al miele e polline d'api 1,3,7	€ 6,00
Spuma di tiramisù con crumble al cacao 1,3,7,8	€ 6,00
Gelato alla crema* 1,3,7	€ 6,00
Frutta fresca	€ 6,00

* Il gelato è fatto con il latte delle mucche di razza Jersey della nostra tenuta.



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 • info@poggiovalle.com • ristorante@poggiovalle.com

Country House Reception + 39.0578.248125 • Ristorante +39.334.6068087