



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, 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 € 16,00
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)
1,4,9,10,11,12
- Pane umbro caldo** accompagnato da paté contadino, pomodori e basilico, fave e pecorino € 8,00
1,4,7,9,12
- Carpaccio di Chianina** con salsa bernese e nocciole tostate € 16,00
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)
3,7,8



POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

Primi

Gnocchi* con zucchine, crema di crescenza e mandorle croccanti € 14,00
(Crescenza – Azienda Agricola Poggiovalle)
1,3,7,8

Pici* con pesto umbro, pomodorini croccanti e scaglie di ricotta salata € 14,00
1,3,7,8

Tagliatelle all'uovo con ragù rosso di Chianina € 14,00
1,3,9,12

Le paste fatte con il nostro Grano Antico Cappelli

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

Spaghettoni al ragù bianco di agnello e carciofi € 14,00
1,7,12

Vellutata di piselli* € 14,00
(crema di piselli, sedanini rigati, soffiato di nervetti)
1,12



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	€ 5,50 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

Contorni

Patate alla brace	€ 6,00
Cicoria ripassata	€ 6,00
Insalata dello Chef con salsa allo yogurt e semi di sesamo neri (Selezione di verdure cotte e crude) 11	€ 6,00



Pasticceria e gelateria di nostra produzione

Mele e cannella con gelato alla crema* e crumble di nocciole 1,3,7,8	€ 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 ricotta (Ricotta – Azienda Agricola Poggiovalle) 1,3,7,8	€ 6,00
Gelato alla crema* 1,3,7	€ 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