

The background is a dark green, textured surface with a subtle, embossed floral pattern. The pattern consists of various leaf and flower motifs, including a large sunflower-like flower in the upper left and several smaller, more delicate floral designs scattered throughout. The word "MENU" is printed in a large, white, serif font, centered horizontally in the upper half of the page.

MENU

POGGIOVALLE

— tenuta italiana —



ANTIPASTI

DELIZIE DAL CASEIFICIO DI POGGIOVALLE € 12.00

crescenza, caciotta di mucca, ricotta, primo sale condito accompagnati dalle nostre marmellate e verdure in agrodolce (7)

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE € 16.00

prosciutto toscano, capocollo, finocchiona, salsiccia secca, julienne di prosciutto al pepe rosa (1,7)

CARPACCIO DI MANZO € 10.00

marinato al ginepro e agrumi, servito con sfoglie croccanti di pane alle erbe (1,10)

BATTUTA DI CHIANINA € 12.00

al coltello con Zabaione ai funghi porcini

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (1,3,4,9,10,11)

PATÈ TOSCANO € 10.00

con cipolla rossa caramellata e tozzetti salati (1,4,8)

PRIMI PIATTI

PICI MANTECATI ALL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA € 14.00

con emulsione di prezzemolo e scaglie di pecorino semi-stagionato (1,3,7)

TAGLIATELLE ALL'UOVO € 12.00

con ragù classico di Poggiovalle (1,3,9)

TORTELLI DI RICOTTA ED ERBE SPONTANEE € 14.00

con brodo leggero di colombaccio e germogli primaverili (1,3,7,9)

GNOCCHI DI PATATE RICOTTA E SPINACI € 14.00


con asparagi e mandorle tostate (1,3,7,8)

CREMA DI FAVE E PISELLI € 12.00

con guanciale croccante

PENNONI DI GRANO ANTICO CAPPELLI KM 0 € 12.00

con ragù classico di Poggiovalle (1,9)



SECONDI

SPIEDINO DI SALSICCIA DI MAIALE € 18.00
da 50 cm cotto su brace viva, misticanza con frutta e aceto di mele ⁽¹²⁾

PETTO E COSCIA DI COLOMBACCIO € 20.00
glassato al miele con more ⁽⁷⁾

DALLA NOSTRA BRACE

	<i>Frollatura + 30gg</i>	<i>Frollatura + 60 gg</i>
FIorentINA DI CHIAnINA Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	€ 5,50 l'etto	€ 7,00 l'etto
BISTECCA TOMAHAWK DI CHIAnINA Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	€ 5,50 l'etto	€ 6,00 l'etto
COSTATA DI CHIAnINA Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (peso minimo 1,2 kg)	€ 5,00 l'etto	€ 5,50 l'etto

CONTORNI

SCAROLA ALLA BRACE € 6.00
con lampone e crema di mandorle ⁽⁸⁾

CARCIOFI ARROSTITI € 6.00
con menta e pecorino ⁽⁷⁾

RAPA ROSSA ALLA BRACE € 6.00
e olio al porro

PATATE AL SALE GROSSO € 6.00

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.



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