



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, julienne di prosciutto al pepe rosa  
(Salumi Macelleria Belli – Torrita di Siena ▪ Formaggi – Azienda Agricola Poggiovalle)  
1,7
- Tagliere Granaro** - selezione di formaggi a km 0 € 16,00  
Crescenza, caciotta di mucca, ricotta, primo sale condito, pecorino, accompagnati dalle nostre marmellate e verdure in agrodolce  
(Crescenza, caciotta, ricotta, primo sale – Azienda Agricola Poggiovalle ▪ Pecorino di Pienza – Aziende varie da noi selezionate)  
7
- Pâté toscano con spuma di mele e pane cotto a legna tostato € 8,00  
1,4
- Chianina battuta al coltello con cialda soffiata allo zafferano € 12,00  
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)  
1,4,9,10,11
- Lumache di terra al pomodoro, prezzemolo e crumble di porcini € 10,00  
1,3,7,14
- Terrina di cacciagione in pâté, pan brioche e gelatina di mele cotogne € 10,00  
8
- Salsiccia di Cinta Senese, uva e spuma di patate € 8,00  
7



# POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

## Primi

Gnocchi\* allo zafferano con crema di Grana Padano e pere  
1,3,7 € 14,00

“L’Umbria in un piatto” € 14,00  
Pasta di lenticchie, vellutata di piselli, nuvola croccante di maiale, gocce di zafferano e tartufo nero  
1,3,9

Tagliatelle\* tirate a mano con funghi porcini € 14,00  
1,3,7,9

Ravioli\* di capriolo e salsa di lamponi € 14,00  
1,3,7,9

Pici\* di spianatoia al ragù rosso di Chianina € 14,00  
1,3,9

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

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



## 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

Costine di maialino di Cinta Senese alla senape 10		€ 18,00
---	--	---------

### Proposte di stagione dello Chef

Baccalà alla perugina con prugne e pinoli 4,8,9		€ 20,00
Quaglia ripiena di foie gras, salsa al vino rosso e tartufo 1,7		€ 22,00
Pancia di maialino di Cinta Senese croccante con senape alle mele 10		€ 18,00

### Contorni

Patate novelle al sale grosso		€ 6,00
Rape rosse arrostate		€ 6,00
Insalata di finocchi, arance e olive		€ 6,00
Zucca gialla al burro e salvia 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.

\* 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