



# POGGIOVALLE

— tenuta italiana —

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
- Tartare di Chianina battuta al coltello con cialda croccante allo zafferano € 12,00  
(Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale)  
1,4,9,10,11
- Pâté toscano con spuma di mele e pane cotto a legna tostato € 10,00  
1,4
- Crema di pèsca, pomodorino giallo, peperone e terra di mandorle € 8,00  
8
- Asparagi, vellutata di ricotta, olio al cipollotto, tuorlo marinato € 10,00  
(Ricotta – Azienda Agricola Poggiovalle)  
3,7



## Primi

Gnocchi\* ripieni di spinaci e crescenza con crumble di pancetta € 14,00  
(Crescenza – Azienda Agricola Poggiovalle)  
1,3,7,8

Spaghetti\* alla chitarra all'uovo con zucchine e menta € 14,00  
1,3

Tagliatelle\* tirate a mano con ragù rosso di Chianina € 14,00  
1,3,9

Ravioli\* ricotta e limone con fondo di verdure arrosto € 14,00  
1,3,7,9

Pici\* al pesto umbro con ricotta salata e pomodorini caramellati € 14,00  
1,3,7,8

### **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
Tagliata di manzo con rosmarino e sale integrale		€ 20,00

### Proposte di stagione dello Chef

Coniglio in porchetta con carote all'agro 7		€ 20,00
Friccò di pollo all'eugubina con tigelle integrali 1,7		€ 18,00
Tartelletta con crema all'uovo, fave, piselli e datterino giallo 1,3,7,10		€ 12,00
Carpaccio di Chianina marinato con melone e lamponi		€ 16,00

### Contorni

Patate novelle al sale grosso	€ 6,00
Fagiolini all'agro	€ 6,00
Insalata dell'orto con semi di girasole e frutta	€ 6,00
Verdura ripassata	€ 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