

Antipasti

Antipasto Toscano

(Salumi misti, crostini misti, pappa al pomodoro, pecorino, sott'oli contadini)

Flan dello Chef

(Sformatino fantasia secondo stagione con fonduta di formaggio)

Selezione di Formaggi

(Varietà di formaggi con miele e marmellata)

Pane, burro e ... acciughe

Zuppetta di cipolle

Battuta al coltello

(Tartare di Manzo)

Primi Piatti

Tordelli alla Lucchese

Pappardelle al cinghiale o cervo

Tagliatelle ai funghi

Zuppa di farro

Farinata di cavolo nero

Ravioli pere pecorino e noci

Ravioli provola e guanciale

Chicche ai carciofi

Maccheroni all'anatra

Bis di primi:

Tris di primi:

Inteso per tutto il tavolo e per min. 2 persone

Vini

Montecarlo DOC (Rosso/Bianco)

Rosso: Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Malvasia Merlot

Bianco: Trebbiano, Vermentino, Roussanne, Sauvignon, Pinot Bianco

Montecarlo DOC OTIUM (Rosso/Bianco)

Rosso: Sangiovese, Syrah, Cabernet, Merlot -6 mesi in botti di legno

Bianco: Trebbiano, Chardonnay, Vermentino, Sauvignon

Incantate IGT Toscana (Bianco)

Chardonnay – 6 mesi in botti di legno

Incantate IGT Toscana (Rosso)

Merlot, Syrah -18 mesi in barrique

Ebrezza della Luna (bianco)

100% Sauvignon

Alfiero Magnum 1,5

Merlot, Syrah -24 mesi in barrique

Secondi Piatti

Bistecca alla fiorentina

Costata di manzo

Tagliata di manzo (controfiletto)

Rucola & grana o Robespierre ... o

Porcini

Filetto alla griglia

Cinghiale in umido con polenta frita

Grigliata mista toscana

(Manzo, pollo salsiccia e rosticciana)

Pepero di manzo al Montecarlo Doc con polenta fresca

Bocconcini di pollo fritto

Coniglio all'etrusca

Melanzane alla parmigiana

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con purea stagionale

Fegatelli con crema di rape

Baccalà in umido con i porri

Zuppetta di moscardini

Contorni

Patate al forno o fritte

Spinaci

Carciofi o funghi fritti

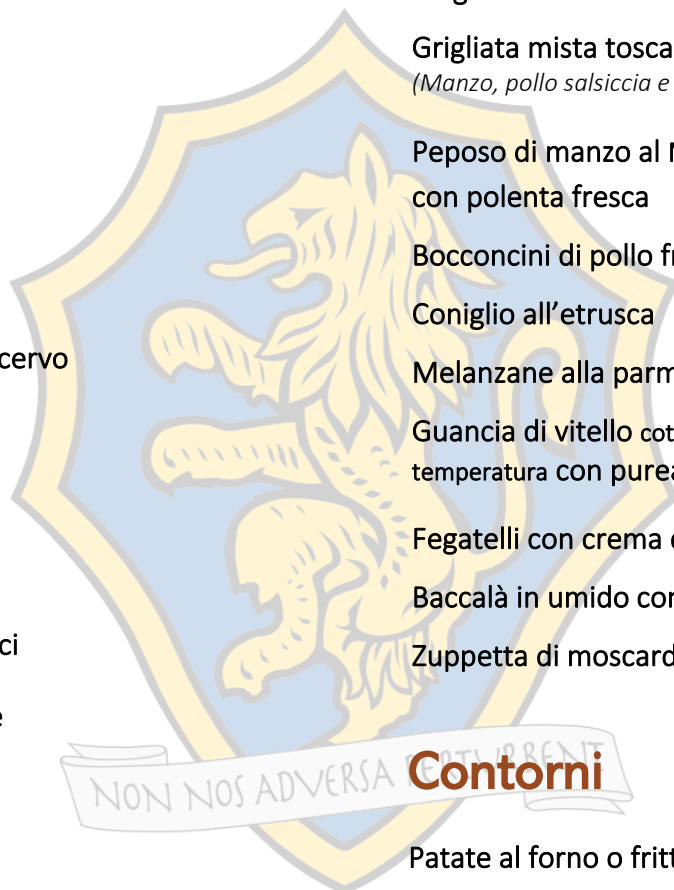
(secondo stagione)

Fagioli all'olio

Verdure grigliate

Verdure stufate

Insalata mista



FATTORIA IL POGGIO
Wines and goodness

Le Nostre Proposte

Menù Fattoria

Antipasto della Fattoria

Tagliata di Controfiletto
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Montecarlo Doc

Menù senza Ciccia

1 antipasto a scelta tra:

Selezione di formaggi
Flan dello chef
Zuppetta di Cipolle

1 primo a scelta tra:

Ravioli Pecorino Pere e Noci
Tagliolini ai Funghi
Zuppa di farro

1 secondo a scelta tra:

Baccalà in umido con i porri
Zuppetta di Moscardini
Melanzane alla Parmigiana

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Montecarlo Doc

Menù Assaggi

*Bis di primi a scelta

Grigliata mista toscana
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Otium D.O.C.

Menù Bistecca

Antipasto della Fattoria

Costata di Manzo (1 kg/2 persone)
2 contorni a scelta

Cantucci e Vin Santo o
Panna Cotta

**Vino: Incantate I.G.T

IL MENU' deve essere LO STESSO per tutto il tavolo

* Nelle opzioni con bis primi si intende, al massimo, uno solo di pasta ripiena

**Sono compresi e da consumarsi al tavolo: 1 bottiglia di vino ogni 2 persone, acqua e caffè

-Pane e coperto: euro 2,- a persona

-Eventuali liquori sono extra

I prodotti utilizzati nell'agriturismo sono di origine esclusivamente toscana a eccezione dei complementari ammessi dalla legge sull'agriturismo (L. RT 30/2003) e l'elenco è consultabile in azienda.

Per l'elenco degli ingredienti con i relativi allergeni chiedere al personale in servizio