




LA CANTINA DEL
POGGIACCIO
RISTORANTE

Antipasti/Appetizers:

<i>Tartare di Chianina</i> <i>con sale rosa dell'Himalaya e</i> <i>pepe nero</i>	Chianina Tartare with pink Himalayan salt and black pepper	€ 15	 
<i>Millefoglie di Melanzane</i> <i>Parmigianina con mozzarella di</i> <i>bufala maremmana</i>	Parmigiana of Eggplant with Maremma buffalo mozzarella	€ 13	
<i>Il Tagliere della Val di Merse</i> <i>Selezione di Salumi e dei</i> <i>Formaggi con Confetture</i>	The Val di Merse chopping board Selection of cured meats and cheeses with jams	€ 16	
<i>Le Gemelle Tartare</i> <i>Tartarina di salmone su base di</i> <i>avocado e Tartarina di tonno e</i> <i>frutto della passione</i>	The Tartar Twins Salmon tartare on avocado base and Tuna tartare and passion fruit	€ 17	 
<i>Il Polpo Scottato</i> <i>Polpo di scoglio arrostito su</i> <i>crema di patate al rosmarino e</i> <i>veli ci cipolla di Certaldo</i>	The Seared Octopus Roasted rock octopus on a potato cream with rosemary and Certaldo onion veils	€ 16	

Primi/First Courses:

All the pastas can be 

Pacchero mediterraneo al Tonno
Pasta di Gragnano, dadolata di
tonno rosso, capperi, olive nere,
cipolla di tropea e spolverata di
pistacchio di Bronte

Mediterranean
Pacchero with Tuna
Gragnano pasta,
diced red tuna,
capers, black olives,
Tropea onion and
sprinkled with
Bronte pistachio

€ 18



Pici al ragout bianco Chianina
Pasta fatta da noi al ragout di
Chianina in bianco

Pici with Chianina
white ragout
Pasta made by us
with white
Chianina ragout

€ 15



Tagliatella ai Pomodorini
Pasta fatta da noi con
pomodorini e basilico fresco

Tagliatella with
Cherry Tomatoes
Pasta made by us
with cherry
tomatoes and fresh
basil

€ 14



La Pappa stracciata
Pappa al pomodoro con
stracciata di burrata fresca

Tomato soup with
fresh burrata
cheese

€ 12



Secondi / Main Courses:

Tagliata di Chianina

*vestita con rucola, Parmigiano
Reggiano DOP 30 mesi e
riduzione d'Aceto Balsamico di
Modena*

Sliced Chianina
dressed with rocket,
30-month Parmigiano
Reggiano DOP and a
reduction of Balsamic
Vinegar of Mode

€ 22



Tonno in Crosta

*Tonno rosso del mediterraneo in
crosta croccante alle erbe con
insalatina di finocchi ed agrumi*

Crusted Tuna
Mediterranean red
tuna in crispy herb
crust with fennel and
citrus fruit salad

€ 18



Caesar Salad Toscana

*Lattuga, petto di pollo ruspante,
Pecorino Toscano DOP fresco e
stagionato
Foglioline di menta fresca,
Olio EVO Poggiaccio*

Caesar Salad Tuscany
Lettuce, free-range
chicken breast, fresh
and seasoned
Pecorino Toscano
DOP
Fresh mint leaves,
Poggiaccio EVO oil

€ 16



L'Hamburger del Poggiaccio

*Pane fatto da noi, hamburger di
Scottona, patatine rustiche fatte
da noi in padella in olio EVO
Poggiaccio, maionese e ketchup
fatti da noi*

The Poggiaccio
Hamburger
Bread home made,
Scottona burgers,
rustic fries in a pan in
Poggiaccio EVO oil,
mayonnaise and
ketchup home made

€ 17



Desserts:

<i>Frolla "Giulio"</i>	Chocolate Shortcrust "Giulio"	€ 10	
<i>Torrino al cioccolato</i> <i>Con salsa ai frutti di bosco</i>	Chocolate cake With wild berry sauce	10€	
<i>Il Grande Classico: Tiramisù fatto</i> <i>da noi di giornata</i>	The Great Classic: Tiramisu home made daily	€ 9	
<i>Coppa di Frutta</i> <i>fragole fresche o melone</i> <i>cantalupo</i>	Fruit Cup fresh strawberries or cantaloupe melon with ice cream	€ 7 € 9	
<i>Coppa di Gelato Artigianale</i> <i>Cioccolato, stracciatella, limone,</i> <i>fragola</i>	Cup of Artisan Ice Cream Chocolate, stracciatella, lemon, strawberry	€ 6	



vegetarian



typical Tuscan



gluten-free



fish

Vi preghiamo di non esitare a contattare il nostro personale di sala per qualsiasi tipo di richiesta di carattere alimentare ed in particolare in merito ad eventuali intolleranze ed allergie

Please contact our staff for any kind of food requirement and in particular way for intolerances and allergies.



LA CANTINA DEL
POGGIACCIO
RISTORANTE

Un Pranzo Veloce - Easy Lunch:

La Fresa <i>Fresella con pomodorini di Pachino e basilico fresco</i>	<i>The cutter</i> <i>Fresella with Pachino cherry tomatoes and fresh basil</i>	€ 10
La Caprese <i>con mozzarella di bufala maremmana, pomodoro cuore di bue e basilico fresco</i>	<i>The Caprese</i> <i>with Maremma buffalo mozzarella, beef heart tomato and fresh basil</i>	€ 12
Crudo e mozzarella <i>Prosciutto di Cinta Senese e mozzarella di bufala maremmana</i>	<i>Raw and mozzarella</i> <i>Cinta Senese ham and Maremma buffalo mozzarella</i>	€ 14
Tartare di Tonno <i>Tonno rosso del mediterraneo battuto al coltello</i>	<i>Tuna tartare</i> <i>Mediterranean red tuna beaten with a knife</i>	€ 15
Insalatona Spring <i>misticanza di campo, carote a julienne, pomodorini di Pachino, mais, uovo sodo e ravanelli</i>	<i>Spring salad</i> <i>wild salad, julienne carrots, Pachino tomatoes, corn, hard-boiled egg and radishes</i>	€ 13
Il Tagliere della Val di Merse Selezione di Salumi e dei Formaggi con Confetture	<i>Il Tagliere della Val di Merse Selection of cured meats and cheeses with jams</i>	€ 16
Lo Spaghetto al pomodoro <i>Spaghettoni n. 5 di Gragnano con pomodorini di Pachino e basilico fresco</i>	<i>Spaghetti with tomato sauce</i> <i>Spaghettoni n. 5 of Gragnano with Pachino cherry tomatoes and fresh basil</i>	€ 12
Il Grande Classico: <i>Tiramisù fatto da noi di giornata</i>	<i>The Great Classic:</i> <i>Tiramisu made by us of the day</i>	€ 10
Coppa di Frutta <i>fragole fresche o melone cantalupo</i>	<i>Fruit Cup</i> <i>fresh strawberries or cantaloupe melon</i>	€ 7
Coppa di Gelato Artigianale <i>Cioccolato, stracciatella, limone, fregola</i>	<i>Cup of Artisan Ice Cream</i> <i>Chocolate, stracciatella, lemon, fregola</i>	€ 6