

MENÙ di PRIMAVERA



LA CANTINA DEL
POGGIACCIO
RISTORANTE

PER COMINCIARE

BRUSCHETTONA AL POMODORO FRESCO

È un classico della Cucina Italiana.

Due fette di pane casereccio bruscato con pomodorini di Pachino, spicchietti di aglio triturato, basilico e olio EVO "Borgo il Poggiaccio".



LA PAPPÀ AL POMODORO

Tipico piatto della Cucina Toscana contadina a base di pane raffermo, pomodori, origano, brodo, basilico e olio EVO "Borgo il Poggiaccio".



CROSTINI AI FEGATINI

Sono uno degli antipasti più classici della Cucina Toscana.

Crostini di pane bruscato con fine battuta di fegatini di pollo ruspante con salvia e Vin Santo "La Cantina del Poggiaccio" serviti in cocotte di terracotta.

SINFONIA DI CROSTINI TOSCANI

Il trionfo della Cucina Toscana. Crostoni di pane casereccio bruscato con

- fine battuta di fegatini di pollo ruspante*
- verdure di campo (melanzane, zucchine e peperoni) grigliate con mentuccia ed aglietto*
- crema di fagioli cannellini e spolverata di pecorino di Pienza stagionato*
- lardo di Colonnata, miele di acacia e rosmarino del nostro orto*
- battuta di anatra con marmellata di cipolle rosse di Tropea.*

TAGLIERE DELLA VAL DI MERSE (per due persone)

Prosciutto crudo Toscano, salame finocchiona, capocollo, lardo Toscano speziato, 3 diverse tipologie di pecorino di Pienza con 3 diversi tipi di stagionatura, confetture fatte in casa, bruschetta con olio EVO "Borgo il Poggiaccio".

TARTARE DI CHIANINA

Tartare di bovino razza Chianina cresciuto allo stato brado condita con cipollotto, capperi, olive taggiasche, pepe nero e olio EVO "Borgo il Poggiaccio".

TARTARE DI TONNO

Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo su base di mango con semi di sesamo e mentuccia di campo.

TARTARE DI SALMONE

Tartare di Salmone pescato con zeste di limone di Sorrento e pistacchio di Bronte.

LE GEMELLE TARTARE

Due piccole tartare di cui una al tonno e l'altra al salmone condite alla mediterranea con olio EVO "Borgo il Poggiaccio", pepe nero e mentuccia di campo.



LE NOSTRE PASTE

SPAGHETTONI AL POMODORO FRESCO

Il piatto Principe della Cucina Italiana. Spaghettoni di Gragnano con pomodorini freschi di Pachino, una punta di passata di pomodoro San Marzano, olio EVO "Borgo il Poggiaccio" e basilico fresco del nostro orto.



RISOTTO AGLI ASPARAGI CREMOSO

Riso Carnaroli linea Acquerello con passata di asparagi freschi di stagione e limoni di Sorrento.



RAVIOLONI CON BURRATA, ASPARAGI E PISTACCHIO

Pasta fresca. Ravioloni fatti da noi ripieni di stracciata di burrata e asparagi, conditi in salsa bianca di pistacchio.



PICI AL CINGHIALE

Pasta fresca. Tipica pasta Toscana fatta da noi a mano tutti i giorni solo con acqua e farina condita con ragout di Cinghiale locale ottenuto con lenta cottura.

MALTAGLIATI ALL'ANATRA

Pasta fresca. Pasta corta, piatta e fresca fatta da noi con ragout di carne di anatra in demi glace di verdure e fiori di zucca.

TAGLIATELLE AL SALMONE

Pasta fresca. Tagliatelle fatte da noi a mano tutti i giorni condite con straccetti di salmone selvaggio con pomodorini gialli del Vesuvio e pomodorini di Pachino.

PACCHERI ALL'ANTONIO

Piatto ideato dal nostro Direttore e celebre in tutta Europa.

Paccheri di Gragnano IGP trafiletti in bronzo con dadolata di tonno rosso del mediterraneo, capperi delle Isole Eolie, olive taggiasche, cipolla rossa dolce di Tropea, una punta di peperoncino calabrese ed una spolverata di pistacchio di Bronte.



IL PIATTO FORTE

PARMIGIANA DEL BORGO

Tipico piatto della cucina italiana mediterranea con melanzane viola fritte, mozzarella di bufala campana, salsa di pomodoro, basilico e olio EVO "Borgo il Poggiaccio".



FLAN DI CARCIOFI

Sformatino morbido di carciofi di stagione con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, patate e menta.



COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE

Fetta di carne di vitello locale battuta sottile e impanata con pane saporito e cotta in burro chiarificato.

HAMBURGER DEL BORGO

Controfiletto di chianina macinato con panino fatto da noi, con patate rustiche fritte in padella in olio EVO, servito con maionese e Ketchup fatti da noi.

TAGLIATA DI CHIANINA

Carne bovina di razza chianina Toscana allevata allo stato brado cotta alla piastra e poi scaloppata servita con rucola e con pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano DOP e glassa di aceto balsamico di Modena (si consiglia cottura media).

FILETTO DI CINTA SENESE LARDELLATO

Filetto di pregiata carne bianca suina di animali nati, allevati e macellati nella Montagnola Senese secondo tradizione con finocchio e lardo di Colonnata.

LA FIORENTINA

L'emblema della Gastronomia Toscana. Taglio della lombata di una giovane scottona di razza Chianina allevata allo stato brado, fatta frollare almeno 10 giorni, cotta alla piastra. Viene servita con patate al forno e verdure grigliate (si consiglia cottura al sangue) (pezzature da 1200/1400 gr).

SALMONE ALLA GRIGLIA

Trancio di salmone selvaggio cotto alla piastra con erbe di campo saporite.

TONNO IN CROSTA

Bistecca di tonno rosso del nostro mediterraneo impanato al pane profumato e cotto alla piastra.



I CONTORNI

Insalata verde

Insalata di p o m o d o r i

Insalata mista (verde, pomodori, carotine j u l i e n n e)

Patate cotte al forno (sabbiate al pane profumato e rosmarino)

Verdure grigliate (zucchine, melanzane, pomodoro, peperoni)

Caponatina di verdure in agrodolce

Fagioli all'ucelletto (zuppetta asciutta di fagioli cannellini – tipico Toscano)

LE INSALATONE

INSALATONA PRIMAVERA

Songino, radicchio rosso trevigiano, carotine julienne, finocchi, pomodori, mais e scaglie di Grana Padano DOP.

INSALATA DI TONNO

Lattuga, tonno sott'olio di prima scelta, cipolla, pomodori, uova sode e cetrioli.

CAESAR SALAD

Pomodori Ciliegino, lattuga, straccetti di pollo alla piastra, mais e cubetti di pane al forno.



LE PIZZE

Impasto fatto con farina macinata a pietra con una lievitazione di 48/72 ore

LA MARGHERITA

La più classica delle pizze italiane.

Passata di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olio EVO "Borgo il Poggiaccio" e basilico fresco del nostro orto.

LA TOSCANA

Pizza dai sapori tipicamente toscani.

Passata di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala maremmana e prosciutto crudo Toscano.

LA VEGETARIANA

Bianca con mozzarella fiordilatte, pomodorini Ciliegino, melanzane, zucchine e peperoni grigliati.

LA GOURMET AI SAPORI DEL MARE

Passata di pomodoro San Marzano DOP, salmone affumicato e zeste di agrumi.