

MENÙ d'ESTATE



PER COMINCIARE

BRUSCHETTE AL POMODORO FRESCO (1)

È un classico della Cucina Italiana.

Fette di pane fatto da noi con pomodorini di Pachino, spicchietti di aglio triturato, origano di campo e olio EVO Borgo il Poggiaccio.

POMODORO CUORE DI BUE ALLA SICILIANA (1)

Pomodoro Cuore di Bue tagliato a fette spesse con sopra cipolla rossa dolce di Tropea, origano di campo, peperoncino fresco e olio EVO Borgo il Poggiaccio.

PROSCIUTTO E MELONE

Melone arancione retato "cantalupo" con prosciutto crudo Toscano DOP.

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.

TAGLIERE DELLA VAL DI MERSE (per due persone) (1-7)

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.

CROSTINI NERI AI FEGATINI TOSCANI (1)

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".

TARTARE DI TONNO (4-11)

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

TARTARE DI SALMONE (4-8)

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

LE GEMELLE TARTARE (4-8-11)

Bis di Tartare di pesce fresco: una di tonno e l'altra di salmone.



LE NOSTRE PASTE

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO (1)

Il piatto Principe della Cucina Italiana. Spaghetti 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.

INSALATA DI PASTA FREDDA (1-7-8)

Penne rigate di Gragnano con pomodorini Ciliegino, olive nere pugliesi denocciolate, feta greca, pesto di pistacchio, basilico fresco del nostro orto, olio EVO Borgo Il Poggiaccio.

RAVIOLONI BURRATA E RADICCHIO AL PESTO DI PISTACCHIO (1-7-8)

Ravioloni freschi fatti da noi ripieni di burrata di bufala maremmana e radicchio rosso trevigiano, conditi con burro al timo e Pistacchio di Bronte.

RAVIOLONI STRACCHINO E ACCIUGHE ALLA MOUSSE DI FRIARIELLI (1,4,7)

Ravioloni freschi fatti da noi a mano ripieni di formaggio stracchino e acciughe, conditi con mousse di Friarielli.

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI (1)

Pappardelle di pasta fresca fatta da noi con funghi Porcini freschi di Toscana.

TAGLIATELLE AL TARTUFO (1)

Tagliatelle fresche fatte da noi con 5/6 grammi di tartufo nero estivo pregiato della Toscana (zona di raccolta Pievescola, a 5 km dal Poggiaccio).

PACCHERI ALL'ANTONIO (1-4-8)

Piatto ideato dal nostro Direttore e celebre in tutta Europa.

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

TAGLIATELLE AL SALMONE (1-4)

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



I PICI SENESI

TIPICA PASTA TOSCANA FATTA DA NOI A MANO

Chiamati anche “lunghetti”, i pici senesi sono un tipo di pasta preparata rigorosamente a mano utilizzando solo acqua e farina. Il loro nome deriva dall’azione di “appiciare”, cioè lavorare a mano la pasta tirandola. Un formato di pasta di umili origini, ma ricco di tante virtù, come quella di sapersi adattare facilmente a più tipi di condimento.

PICI AL RAGOUT DI CINGHIALE (1-9)

Pici conditi con ragout di Cinghiale locale ottenuto con lenta cottura.

PICI CACIO & PEPE (1-7)

Pici conditi con una mousse ottenuta pestando del pecorino romano grattugiato e pepe nero macinato.

PICI ALL’AGLIONE (1)

Pici conditi con una salsa rossa di Aglione (grande aglio dolce della Valdichiana).

PICI ALLA CARBONARA (1-3-7)

Pici conditi con una crema ottenuta da tuorlo d’uovo, pecorino romano, guanciale croccante e pepe nero.



IL PIATTO FORTE

PARMIGIANA DEL BORGO (1-7)

Tipico piatto della Cucina Italiana mediterranea con melanzane viola fritte, mozzarella di bufala campana, basilico e olio EVO Borgo il Poggiaccio.

HAMBURGER DEL BORGO (1)

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

TAGLIATA DI CHIANINA (7)

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

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 brace. Viene servita con patate al forno e verdure grigliate (si consiglia cottura al sangue) (pezzature da 1100/1400 gr).

COTOLETTA ALLA MILANESE (1 - 4)

Fetta di pollo ruspante allevato a terra, servita con patate rustiche. Fritto in padella in olio d'oliva Borgo Il Poggiaccio.

CAPRESE ALL'ITALIANA (7)

Un grande classico della Cucina Italiana. Mozzarella di bufala campana, fette di pomodoro Cuore di Bue, basilico del nostro orto e olio Evo Borgo Il Poggiaccio.

CAPRESE ALLA TOSCANA (7)

Un grande classico della Cucina Italiana con un tocco di Toscanità. Mozzarella di bufala maremmana, pomodoro Cuore di Bue, prosciutto crudo Toscano DOP, basilico del nostro orto e olio EVO Borgo il Poggiaccio.

SALMONE ALLA GRIGLIA (4)

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

TONNO IN CROSTA (4-11)

Tonno rosso del nostro Mediterraneo scaloppato con semi di sesamo, scottato alla piastra con cipolla caramellata.

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA (4)

Tipico piatto della Cucina Italiana fatto con filetto di spigola (chiamata anche branzino) cotta in padella con pomodorini di pachino e olive taggiasche.



I CONTORNI

Insalata verde

Insalata di pomodori

Insalata mista (verde, pomodori, carotine julienne)

Patate cotte al forno (sabbiate al pane profumato e rosmarino) (1)

Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)

Caponatina di verdure in agrodolce

LE INSALATONE

INSALATA DI TONNO (3-4)

Lattuga, tonno sott'olio di prima scelta, cipolla, pomodori, uova sode, cetrioli, olio EVO Borgo il Poggiaccio.

INSALATONA ESTIVA (7)

Songino, radicchio rosso trevigiano, mozzarella dura, carotine julienne, finocchi, pomodori, mais, scaglie di grana padano DOP, olio EVO Borgo il Poggiaccio.

CAESAR SALAD (1-3-7)

Pollo ruspante alla piastra a fettine, lattuga romana, crostini di pane fritti, condita con salsa ottenuta da formaggio parmigiano, tuorlo d'uovo, pepe, succo di limone, salsa Worcestershire.



LE PIZZE

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

LA MARGHERITA (1-7)

La più classica delle pizze italiane.

Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO Borgo il Poggiaccio e basilico fresco del nostro orto.

LA VEGETARIANA (1-7)

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

LA TOSCANA (1-7)

Pizza dai sapori tipicamente toscani.

Sugo di pomodoro, mozzarella di bufala maremmana e prosciutto crudo Toscano.

LA GOURMET AI SAPORI DEL MARE (1-4)

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

Si prega di informare il nostro personale
nel caso di intolleranze alimentari o allergie

**Sono disponibili alternative al menù per eventuali clienti vegani o celiaci
(intolleranti al glutine)**

Si ricorda alla gentilissima clientela che La Cantina del Poggiaccio
produce i propri vini ed il proprio olio e che il pane, la pasta fresca ed i dolci
sono **TUTTI FATTI IN CASA**

La mancia ed il costo del servizio non sono mai inclusi nel conto

Il nostro ristorante non addebita in conto la voce di costo relativa al COPERTO



ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE

1
CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, farro, grano khorasan,
segale, orzo, avena)

2
CROSTACEI

3
UOVA

4
PESCE

5
ARACHIDI

6
SOIA

7
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
(incluso lattosio)

8
FRUTTA A GUSCIO
(mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci
macadamia o noci del Queensland)

9
SEDANO

10
SENAPE

11
SEMI DI SESAMO

12
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
(se in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

13
LUPINI

14
MOLLUSCHI

