

MENÙ di PRIMAVERA

PER COMINCIARE

BRUSCHETTE AL POMODORO FRESCO (1)

È un classico della Cucina Italiana.

Pane casereccio bruscato con pomodorini di Pachino, spicchietti di aglio tritato, basilico e olio EVO "Borgo Il Poggiaccio".



LA PAPPÀ AL POMODORO (1)

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



CROSTINI AI FEGATINI (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 "Borgo Il Poggiaccio" serviti in cocotte di terracotta.



SINFONIA DI CROSTINI TOSCANI (1-7)

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.



PROSCIUTTO DA "CINTA SENESE DOP" (200 gr)

Piatto di Prosciutto crudo da Cinta Senese DOP da suini allevati e macellati a Chiusdino a 7 Km da Borgo Il Poggiaccio, Azienda Agricola Biologica "Tenuta di Spannocchia".



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".



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 (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)*

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 (1)

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.



RAVIOLONI CON BURRATA, ASPARAGI E PISTACCHIO (1-7-8)

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



MALTAGLIATI ALL'ANATRA (1-9)

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 (1-4)*

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 (1-4-8)*

Piatto ideato dal nostro Direttore e celebre in tutta Europa. Paccheri di Gragnano IGP trafilati 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.



I PICI SENESI

Tipica pasta Toscana fatta da noi a mano
Chiamati anche "lungchetti", 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 BIANCO DI CHIANTINA (1-9)

Pici conditi con ragoût bianco di pregiata carne Chianina.



PICI AL RAGOUT DI CINGHIALE (1-9)

Pici conditi con ragoût 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 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 (7)

Tipico piatto della Cucina Italiana mediterranea con melanzane viola fritte, mozzarella di bufala campana, salsa di pomodoro, basilico e olio EVO "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".



COTOLETTA ALLA MILANESE (1-3)

Fettina panata di pollo ruspante, servita con patate rustiche. Fritta in padella in olio EVO "Borgo Il Poggiaccio".

HAMBURGER DEL BORGO (1)

Panino artigianale con Hamburger di Controfiletto di Chianina. Servito con patate rustiche fritte in padella in olio EVO "Borgo Il Poggiaccio", maionese e Ketchup.

TAGLIATA DI CHIANINA (7)

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 (4)*

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



TONNO IN CROSTA (1-4)*

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



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)

Cicoria ripassata in padella

Fagioli all'uccelletto (zuppetta asciutta di fagioli c a n n e l l i n i)

TUSCAN
FOOD

LE INSALATONE

INSALATONA PRIMAVERA (7)

Songino, radicchio rosso trevigiano, carotine julienne, finocchi, pomodori, mais e scaglie di Grana Padano DOP, olio EVO "Borgo Il Poggiaccio".

INSALATA DI TONNO (3-4)

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

CAESAR SALAD (1-3-7)

Fettine di Pollo ruspante alla piastra, lattuga romana, crostini di pane fritti, condita con salsa a base di tuorlo d'uovo, succo di limone, salsa Worcestershire, parmigiano reggiano, pepe nero, olio EVO "Borgo Il Poggiaccio".



LE PINSE

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

LA MARGHERITA (1-7)

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

LA TOSCANA (1-7)

Pinsa dai sapori tipicamente toscani.

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

LA VEGETARIANA (1)

Bianca con Pomodorini Ciliegino, Melanzane, zucchine e Peperoni grigliati.

LA GOURMET (1-7-8)

Bianca con Burrata Pugliese, Mortadella di Bologna IGP e Granella di Pistacchio.





LA CANTINA DEL
POGGIACCIO
RISTORANTE

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)

* In certi periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere
surgelati o decongelati.

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

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

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





LA CANTINA DEL
POGGIACCIO
RISTORANTE

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





I NOSTRI VINI OUR WINES

Bollicine extra dry “Borgo Il Poggiaccio” 2024

100% uva Glera

Vermentino di Toscana “Borgo Il Poggiaccio” 2024

100% Vermentino

Rosato di Toscana “Borgo Il Poggiaccio” 2024

100% Sangiovese

Chianti Colli senesi DOCG “Borgo Il Poggiaccio” 2023

100% Sangiovese

Chianti Colli senesi DOCG Riserva “Borgo Il Poggiaccio” 2021

100% Sangiovese

Super Tuscan Bontempi “Borgo Il Poggiaccio” 2021

100% Merlot

Super Tuscan I Malcisi “Borgo Il Poggiaccio” 2021

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah

Vin Santo Cavalier Sergio Girelli “Borgo Il Poggiaccio” 2015

Trebbiano e Malvasia

