

# *Le proposte della nostra cucina*



*“Cucinare è il mio modo di comunicare,  
il mio modo di esprimere creatività.”*

*“Cooking is my way of communicating,  
My way of expressing my creativity.”*



## ***Antipasti / Starters***

<b>Antipasto del Podere</b>	<b>13 €</b>
<b>Ham, cheese, bruschette, could cuts, cheese flan</b> Allergeni:1,3,7	
<b>Sfizio fritto del Podere</b>	<b>8 €</b>
<b><i>Fanciful Fry of the Farm</i></b> Allergeni:1,3,7	
<b>Sformato di ricotta e pere con fonduta di pecorino e noci</b>	<b>7,5 €</b>
<b><i>Ricotta and Pear Pie with a pecorino cheese and walnut sauce</i></b> Allergeni:1,3,7,8	
<b>Panino con trippa alla senese</b>	<b>9 €</b>
<b><i>Sieneese Tripe with a bread roll</i></b> Allergeni:1,7,9	



## ***Primi piatti / First course***

*Tutta la pasta è realizzata a mano dai nostri cuochi*

*All the pastas are made by hand by our cooks*

**Pici di grano Verna al ragù di Chianina - al ragù di cinghiale - all'aglione (produzione propria) 12 €**

***Pici with Verna wheat with a Chianina beef sauce - wild boar sauce - garlic and tomato sauce***

Allergeni:1,3

**Pici di grano Verna cacio e pepe 11 €**

***Pici with Verna wheat and cheese and pepper sauce***

Allergeni:1,3,7

**Risotto Carnaroli mantecato allo zafferano con caprino e cipolle rosse in agrodolce 13 €**

***Creamed Carnaroli Risotto with saffron, goat's cheese and sweet and sour red onions***

Allergeni:7

**Ravioli maremmani ripieni di ricotta e spinaci, con burro e salvia 12 €**

***Maremma Ravioli stuffed with ricotta and spinach, with a butter and sage sauce***

Allergeni:1,3,7

**Zuppa del Podere 8 €**

***The Farm Soup***

Allergeni:1,3,7



## ***Secondi Piatti / Main course***

**Capocollo di maiale arrosto con mele al Vinsanto su spinaci, uvetta e pinoli** 15 €

*Roasted Pork neck with apple and Vinsanto on a bed of spinach, sultanas and pine nuts*

Allergeni: 7

**Rollatina di coniglio in porchetta** 16 €

*Small roll of Stuffed Rabbit*

Allergeni:7

**Stracotto di guancia di vitello al Vino Nobile di Montepulciano** 15 €

*Veal cheek Stew in Vino Nobile di Montepulciano*

Allergeni: 7

**Tagliata di vitellone bianco alla griglia, con lardo di Cinta Senese aromatizzato alle erbe e spezie** 18 €

*Grilled sliced white Veal, with Cinta Senese pork lard seasoned with herbs and spices*

**Bistecca fiorentina di Chianina I.G.P.** 4.7€/hg

*Florentine Beefsteak from Chianina I.G.P. beef*



## ***Contorni / Seasonal vegetable***

<b>Patate arrosto</b> <i>Roast potatoes</i>	<b>4 €</b>
<b>Patate fritte</b> <i>French Fries</i>	<b>4 €</b>
<b>Fagioli all'uccelletto</b> <i>Beans with tomato sauce</i>	<b>4 €</b>
<b>Spinaci saltati</b> <i>Spinach</i>	<b>4 €</b>



## ***Dolci / Desserts***

**Tortino al cioccolato con cuore morbido** 5 €

***Chocolate Tart with a soft centre***

Allergeni:1,3,7

**Semifreddo ai cantucci con salsa al cioccolato** 5 €

***Semifreddo of Cantucci Biscuits with a chocolate sauce***

Allergeni:3,7

**Meringata con coulis di fragole** 5 €

***Meringue with a base of strawberries***

Allergeni:3,7

**Tiramisù al cioccolato con salsa al caffè** 5 €

***Chocolate Tiramisù with a coffee sauce***

Allergeni:3,7

**Cantucci fatti a mano con zabaione al Vinsanto** 5 €

***Handmade Cantucci biscuits with a Vinsanto zabaione***



## ***Acqua e bevande / Water and beverage***

**Acqua Naturale** 1,5 €  
***Mineral Water***

**Acqua Frizzante** 1,5 €  
***Sparkling Water***

## ***Bevande/ Soft Drinks***

**Limonata** 3 €  
***Lemonade***

**Cola** 3 €  
***Cola***

**Tonica** 3 €  
***Tonic***



## *Caffè/ Coffee*

<b>Caffè</b> <i>Coffee</i>	<b>1 €</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	<b>2 €</b>
<b>Thè</b> <i>Thè</i>	<b>2 €</b>
<b>Camomilla</b> <i>Camomille</i>	<b>2 €</b>

## *Distillati e vini da dessert / Spirits and dessert wines*

<b>Grappa Redi - bicchiere</b>	<b>5 €</b>
<b>Grappa Barricata Merlot Pometti - bicchiere</b>	<b>5 €</b>
<b>Vin Santo - bicchiere</b>	<b>5 €</b>
<b>Vin Santo - bottiglia</b>	<b>25 €</b>





*Nel rispetto delle normative vigenti sugli agriturismi in Toscana, abbiamo selezionato i migliori fornitori presenti sul territorio.*

***Le carni...***

Consorzio Agrario di Siena - Bettolle (SI)

Macelleria Belli srl - Torrita di Siena (SI)

***I salumi...***

Antica Lavorazione Carni - Marciano della Chiana (AR)

Macelleria Belli srl - Torrita di Siena (SI)

***I formaggi...***

Azienda Agricola Coveri - Torrita di Siena (SI)

De' Magi - Alchimia De' formaggi - Castiglion Fiorentino (AR)

Caseificio Nonno Benito - Bettolle (SI)

***Le farine...***

Molino Giuliotti - Sant'Albino (SI)

***Latte e derivati ...***

Latte Maremma - Grosseto

***Le uova...***

Uovo del Casentino - Bibbiena (AR)

***Marmellate e Confetture...***

Magie di sapori - Subbiano (AR)

***Acqua e bibite...***

Papini srl - San Quirico d'Orcia (SI)

***Birra...***

Azienda Agricola Crociani - Torrita di Siena (SI)



*In respect of the current laws for agritourisms in Tuscany, we have selected the best suppliers present in the territory.*

***Meats...***

Consorzio Agrario di Siena - Bettolle (SI)

Macelleria Belli srl - Torrita di Siena (SI)

***Salamis ...***

Antica Lavorazione Carni - Marciano della Chiana (AR)

Macelleria Belli srl - Torrita di Siena (SI)

***Cheeses...***

Azienda Agricola Coveri - Torrita di Siena (SI)

De' Magi - Alchimia De' formaggi - Castiglion Fiorentino (AR)

Caseificio Nonno Benito - Bettolle (SI)

***Flours...***

Molino Giuliotti - Sant'Albino (SI)

***Milk and derivatives ...***

Latte Maremma - Grosseto

***Eggs...***

Uovo del Casentino - Bibbiena (AR)

***Jams and Compotes...***

Magie di sapori - Subbiano (AR)

***Water and soft drinks ...***

Papini srl - San Quirico d'Orcia (SI)

***Beef...***

Azienda Agricola Crociani - Torrita di Siena (SI)