

POGGIOROSSO

MENU D'AUTUNNO

L'ORTO DI SAN FELICE

*Parte delle materie prime dell'“Osteria del Grigio”
e del Ristorante “Poggio Rosso” provengono dal nostro Orto Felice.
Grazie al progetto filantropico di Fondazione UMANA MENTE del Gruppo Allianz,
gli anziani, sotto la guida e la supervisione dello staff di Agricola San Felice,
diventano i maestri capaci di far riscoprire le essenze, le tecniche
e gli usi dell'arte dell'agricoltura toscana alle persone con disabilità,
ai giovani e ai bambini delle scuole del territorio.*



Senza Glutine



Vegetariano



Chef Fabrizio's Signature

In mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati.

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale.

*Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più
dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011.*

*Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

ANTIPASTI

MORONE  

carciofi, salicornia e salsa di canocchie

UOVO IN CAMICIA 

con crema di zucca, cicoria e tartufo nero uncinato

VERDURE DI STAGIONE  

cotte e crude con radici e fiori

PERNICE  

verza, lenticchie, brasato di castagne,
finferli e melograno

LUMACHE E COSCE DI RANA AL TANDOORI

polenta di cicerchie, peperone di Altino
e salsa aglio e prezzemolo

PRIMI PIATTI

PICI *F*

con succo di lampredotto, cavolo nero
pecorino di Pienza stagionato e rigatino croccante

SPAGHETTI “PASTIFICIO MARTELLI”

granchio e triglia di scoglio

RISOTTO BIOLOGICO CARNAROLI ECORÌ  

rapa e tuber magnatum delle colline senesi

CANDELE SPEZZATE 

con funghi, radici e caprino

TORTELLI DI GERMANO *F*

burro e timo

SECONDI PIATTI

LE RIPIENE DALL'ORTO

zucca, melanzana, patata, verza, cavolo nero e peperone

ROMBO

porro, indivia, castagne e salsa al profumo di porcini

LEPRE ALLA ROYALE

garganelli di grano verna, verza e salsa al fegato grasso

MAIALINO CINTURELLO ORVIETANO

mela e rabarbaro

COSTOLETTE E SPALLA DI AGNELLO TOSCANO I.G.P.

lattuga brasata, aglio rosso e salsa alla maggiorana

IL PICCIONE

cipolla rossa brasata, crema di orzo e
cannolo gratinato farcito della sua coscia

DESSERT

SOUFFLÉ

al frutto della passione con la sua salsa e gelato al pistacchio

DELIZIA AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%

con lampone ghiacciato

TATIN DI MELE RENETTE E MANGO

con vaniglia e fior di sale

CASTAGNA

mousse al latte e sorbetto ai mirtilli rossi selvatici

RABARBARO

mandorla e sorbetto all'aceto di mele

I NOSTRI GELATI

Yuzu e zenzero

Barolo chinato e purea di rabarbaro

Zucca, pompelmo e pepe timut

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

con confettura e mostarda di nostra produzione
e pan brioche tostato

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 36 MESI “MILLESIMATO”

Caseificio Bertinelli, Noceto (Parma)

BLU DI CAPRA

Fattoria Corzano e Paterno, San Casciano Val di Pesa (Firenze)

PECORINO GRAN RISERVA

Fattoria Buca Nuova, Pienza (Siena)

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Azienda Agricola Agrilanga, Vesine (Asti)

GRAN MUGELLO RISERVA IN GROTTA

Fattoria Il Palagiaccio, Scarperia (Firenze)