



Antipasti

Antipasto Toscano

(Sott'oli contadini, salumi misti, crostini misti, pappa al pomodoro, pecorino)

Flan dello Chef

(Sformatino fantasia secondo stagione con fonduta di formaggio)

Selezione di formaggi

(Varietà di formaggi con miele e marmellata)

Zuppetta di Cipolle

Il Maiale ha l'Oro in Bocca

(Mezzina, Bilordo, Soppresata, Salame "Briao")



Possibilità di Menù Gluten-free



Primi piatti

Tordelli alla lucchese

Pappardelle al ragù di cinghiale

Tagliatelle ai funghi o carciofi

Farro alla frantoiana

Ravioli pere, pecorino e noci

*Ravioli provola, guanciale
affumicato e radicchio rosso*

Maccheroni all'anatra

Farinata

➤ *Bis di primi: (per tutto il tavolo)*

➤ *Tris di primi: (per tutto il tavolo)*



Possibilità di Menù Gluten-free



Secondi piatti

Bistecca alla Fiorentina

Costata di manzo

Tagliata di manzo (Controfiletto disossato)* **

**(con Rucola e Grana o Robespierre)*

*** (con Funghi Porcini)*

Filetto alla griglia

Cinghiale in umido con polenta fritta

Grigliata mista toscana con manzo

Peposo di manzo al Montecarlo DOC con polenta fresca

Bocconcini di pollo fitto

Seppie in Zimino



Possibilità di Menù Gluten-free



Secondi piatti

Baccalà in umido con porri

Coniglio all'Etrusca

Fegatelli con crema di Rape



Possibilità di Menù Gluten-free



Contorni

Patatine fritte/forno

Spinaci

Fagioli all'olio

Verdure grigliate

Insalata mista

Funghi fritti

(secondo stagione)



Possibilità di Menù Gluten-free

...Dulcis in fundo...

Tiramisù

Profiteroles al Fondente

Cheese-Cake alla nostra maniera

*Cialda di Montecatini con Crema
Chantilly, Nutella e granella di
Nocciola*

Dove si nasconde la Pera?

Crème Caramel della Fattoria

Cantucci e Vin Santo

L'Amarena Zuccona

(alcolico)

"Sgroppino" al limone

(alcolico)



Possibilità di Menù Gluten-free

Fattoria il Poggio

La storia della fattoria è antica quasi quanto la terra che la ospita, che da sempre ripaga il lavoro degli uomini con i suoi buoni frutti.

Della fama dei vini del Poggio si hanno già notizie nell'archivio arcivescovile lucchese dell'anno 845.

In quell'epoca le vigne e la fattoria erano annesse all'antica Fattoria di San Piero in Campo.

La proprietà, oggi di Giancarlo Rossi, è stata completamente ristrutturata, affiancando la pregiata produzione di vino ed olio alla tradizionale ospitalità Toscana.

Buon Appetito!

I prodotti utilizzati nell'agriturismo sono di origine esclusivamente toscana ad eccezione dei complementari ammessi dalla legge sull'agriturismo (L. RT 30/2003) e l'elenco è consultabile in azienda. Per l'elenco degli ingredienti con i relativi allergeni chiedere al personale in servizio (Reg. UE 1169/2011)

Le nostre proposte per voi...

Menù "Bistecca"

€40

Antipasto della Fattoria

Costata di manzo (1Kg/2 persone) + 2 contorni a scelta

(patate al forno o fritte, fagioli all'olio, spinaci, verdure grigliate o stufate, insalata mista)

Cantucci e Vin Santo o Panna cotta a scelta

Vino: Incantate Rosso I.G.T

Menù "Assaggi"

€35

Bis di primi a scelta

(Pappardelle al cinghiale, tortelli, tagliatelle ai funghi, ravioli pere pecorino e noci, maccheroni all'anatra)

Grigliata mista Toscana + 2 contorni a scelta

(patate al forno o fritte, fagioli all'olio, spinaci, verdure grigliate o stufate, insalata mista)

Cantucci e Vin Santo o Panna cotta a scelta

Vino: Otium Rosso D.O.C.

Menù "Fattoria"

€30

Antipasto della Fattoria

Tagliata di manzo + 2 contorni a scelta

(patate al forno o fritte, fagioli all'olio, spinaci, verdure grigliate o stufate, insalata mista)

Cantucci e Vin Santo o Panna cotta a scelta

Vino: Montecarlo Doc Rosso D.O.C.

Nota:

- **Il menù è inteso uguale per tutto il tavolo*
- *Sono compresi: 1 bottiglia di vino ogni 2 persone, acqua, caffè*
- *Eventuali liquori sono extra*

Le nostre proposte per voi...

Menù "Senza Ciccìa"

€35

Selezione di formaggi o flan dello chef

1 primo a scelta tra:

Ravioli Pecorino pere e noci o Tagliolini ai Funghi

1 secondo a scelta

Baccalà con Porri o Seppie in Zimino

Cantucci e Vin Santo o Panna cotta a scelta

Vino: Montecarlo D.O.C.

Nota:

- > *Il menù è inteso uguale per tutto il tavolo*
- > Sono compresi: 1 bottiglia di vino ogni 2 persone, acqua, caffè*
- > Eventuali liquori sono extra*



I nostri vini bianchi

Montecarlo DOC Bianco

Vitigni: Trebbiano toscano, Vermentino, Roussanne, Sauvignon e Pinot bianco.

Annata: 2020

Gradazione alcolica: 13°

Montecarlo DOC Otium Bianco

Vitigni: Sangiovese, Syrah, Cabernet e Merlot.

Annata: 2020

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinamento: in botti di legno per 4 mesi

Incantate IGT Toscana Bianco

Vitigno: Merlot e Syrah

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 14°

Affinamento: in barrique per 18 mesi

Alfiero Magnum 1,5 l Bianco

Vitigno: Merlot e Syrah

Annata: 2011

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinamento: in barrique per 24 mesi



I nostri vini rossi

Montecarlo DOC Rosso

Vitigni: Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Malvasia e Merlot

Annata: 2020

Gradazione alcolica: 13°

Montecarlo DOC Otium Rosso

Vitigni: Sangiovese, Syrah, Cabernet e Merlot

Annata: 2020

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinamento: in botti di legno per 4 mesi

Incantate IGT Toscana Rosso

Vitigni: Sirah e Merlot

Annata: 2018

Gradazione alcolica: 14°

Affinamento: in barrique per 18 mesi

Alfiero Magnum 1,5 l

Vitigni: Merlot e Syrah

Annata: 2011

Gradazione alcolica: 13,5°

Affinamento: in barrique per 24 mesi



*“L’Importanza che diamo ai nostri clienti
si dimostra con la **Lealtà** con cui
interpretiamo la maniera di fare
ristorazione:*

Semplicità delle idee...

Genuinità dei sapori...

*... e la garanzia della **Tradizione**”*

Fattoria il Poggio