POGGIOLEONE
Boutique
HOTEL

A n t i p a s t i

La norcineria di Poggioleone (consigliato per due persone)
Selezione di salumi umbri e toscani/ selezione di pecorini/
confetture di frutta/ bruschette
Euro 24,00 (1,3,7,12)

Prosciutto
Prosciutto crudo / melone marinato al Porto
Euro 12,00 (12)

Filetto di manzo curato al sale e porcini
Filetto di manzo marinato con sale integrale e funghi porcini/
rucola/foglie di reggiagno/ sedano/ vinagrette di olio evo /
condimento di uva Lungarotti
Euro 16,00 (9,12,7)*

Il pane del contadino
Pane a lievitazione naturale/ pomodorini e basilico/rancetto e
timo/ erba di campo piccante e salsiccia
Euro 10,00 (17)

Bresaola di tonno
Bresaola di tonno/ valeriana/ Vinagrette di olio Evo e aceto di lamponi
Euro 20,00 (4,12)*

P a s t a & C o

Tagliatelle con ragù a modo mio
Tagliatelle fatte a mano/guanciola/diaframma/coda di manzo/pancetta
di maiale/pomodoro/ verdure aromatiche/latte /Parmigiano Reggiano
Euro 15,00 (1,3,7,9,12)*

Tagliolini 40 tuorli con porcini e tartufo
Pasta all'uovo di soli tuorli/ funghi porcini/pecorino/tartufo nero
estivo/Parmigiano Reggiano
Euro 18,00 (1,3,7)*

Tortelli di cervo
Pasta all'uovo ripiena/cervo/pomodoro/verdure aromatiche/
vino rosso/ ginepro/cioccolati fondente/ Grana Padano/mirtilli
Euro 15,00 (1,3,7,9,12)*

Gnocchi del campagnolo
Gnocchi di patate, peperoni rossi, salsiccia, Parmigiano Reggiano
Euro 13,00 (1,3,7,9,12)*

POGGIOLEONE
Boutique
HOTEL

S e c o n d i

Tomino in padella e verdure alla griglia
Tomino in padella/ verdure alla griglia
Euro 12,00 (7)

Spigola ai ferri con patate al cartoccio
Spigola alla griglia/ patate al cartoccio /misticanza di campo
Euro 3,50 al kg (4)*

Tagliata di controfiletto di manzo
Controfiletto di manzo / rucola/ pomodori datterini/ patate
Euro 24,00

Guancia del Castellaro
Muscolo di manzo/vino Gamay del Trasimeno di nostra produzione/ purea di patate e di parmigiano Reggiano
Euro 22,00 (7,12)*

Fiorentina con verdure alla griglia
Euro 6,80 all'etto

Dessert

Cantucci con Vin Santo
almod biscuits, vin santo
Euro 7,00 (1,3,7,8,12)

Meringa con crema Chantilly e frutti di bosco
Meringa, crema chantilly, frutti di bosco
Euro 8,00 (3,7)*

Zuppa di fragole e lamponi
Cold soup of strawberry and raspberries, mango icecream
Euro 7,00 (7)

Fondente al cioccolato
Choccolate fondant, vanilla ice cream
Euro 7,00 (1,3,7,8)*

Pane & coperto € 3,00
(*) Prodotti surgelati o abbattuti in negativo -18°C, in ottemperanza con i requisiti di legge.
(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene abbattuto a -18°C a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative.
Se avete intolleranze alimentari chieda al nostro personale che Le fornirà tutte le informazioni necessarie sui nostri cibi e bevande.