

LA CARTE DEL PODERE L'AIONE

*Cuore, impegno e territorio, sempre
nel rispetto della tradizione. I buoni
prodotti del podere, trasformati in
piatti deliziosi, tutti da gustare!*

Per cominciare

Piatto conviviale per due persone...

con lonzino, prosciutto toscano, finocchiona, salsiccia stagionata, crostini misti, donzelle fritte, pecorino marzolino, pecorino semi stagionato al fieno, pecorino stagionato in grotta "il Petroso", giardiniera, marmellata di cipolle rosse, miele d'acacia e pappa al pomodoro con stracciatella di bufala

€ 22,00 (7, 1, 9, 8, 5)

Terrina di cinghiale in dolce forte...

un cinghiale addolcito da fine cioccolato, pinoli e uvetta

€ 10,00 (8)

Carpaccio di vitellone scottato al Morellino...

cotto nel vino della nostra terra e lasciato stagionare sotto sale

€ 12,00

Tagliere di salumi e formaggi toscani...

con lonzino, prosciutto toscano, finocchiona, salsiccia stagionata, pecorino marzolino, pecorino semi stagionato paglia e fieno, pecorino stagionato in grotta "il Petroso" con conserve dell'Aione

€ 15,00 (7)

Uovo della gallina de L'Aione, in camicia...

su crema di formaggio vaccino toscano e scaglie di tartufo

€ 12,00 (7, 3)

La nostra terra

Pappardelle...

*con ragù cotto in bianco di Cinta Senese D.O.P.
aromatizzato al finocchietto selvatico*

€ 12,00 (3, 1, 9)

Gnocchi di patate...

*fatti a mano e profumati alle erbe
con una crema di porri arrostiti al forno*

€ 12,00 (3, 5, 1)

Tortelloni Maremmani...

*una pasta molto fine ripiena di ricotta di pecora e bietole con
ragù di manzo della tradizione*

€ 12,00 (3, 7, 1, 9)

Tagliatelle...

con ceci e guanciaie croccante esaltato dal profumo di rosmarino

€ 12,00 (3, 1)

La zuppa del contadino

Acqua cotta dell'Aione...

*una zuppa di verdure arricchita con uovo delle nostre galline
e scaglie di pecorino toscano*

€ 10,00 (3, 7, 9, 1)

I sapori della nostra memoria

Filetto di maiale...

servito con asparagi saltati in padella su una salsa di scalogno

€ 16,00 (7)

Stracotto di cinghiale...

cinghiale esaltato da una lunga cottura con vino rosso e accompagnato con dei crostoni di pane fatto in casa, all'aglio

€ 16,00 (1,9)

Controfiletto di manzo...

cotto sulla nostra griglia, con patate rustiche saltate al burro

€ 18,00 (8)

Coniglio ripieno...

con demi glasse al miele e ripieno di salsiccia, spinaci e noci

€ 17,00 (7,8)

La Fiorentina (da ordinare un giorno prima)...

bistecca di pura chianina servita su piastra ardente

con un contorno a Vostra scelta

€ 6,00 / hg

L'orto

Insalata mista, patate arrosto, verdure di stagione saltate

€ 4,00 ciascuno

Le nostre dolcezze

Tiramisù...

*con savoiardi fatti in casa e
mascarpone aromatizzato alla vaniglia*

€ 6,00 (7, 1, 3)

Cheese Cake al bicchiere...

con caramello salato o la nostra confettura rustica

€ 5,00 (7, 1, 3, 6)

Torta al cioccolato fondente...

con un fiocco di panna e gelato artigianale alla vaniglia

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

Il dolce di Marie...

€ 5,00 (1, 3, 7, 8)

Lista Bevande

Acqua naturale e gasata € 3,00

Birre Straniere

Birra Löwenbräu € 4,00

Birra Schneider Weiss € 6,00

Birra artigianale Toscana "L'olmaia"

"La5" (Golden Ale, 5,5% alc) € 5,00

"La9" (Pale Ale, 6,5% alc) € 5,00

"Tangerine" (Session IPA, 4,5% alc) € 5,00

"Bk" (Stout, 6% alc) € 5,00

"Duck" (Dark Strong Ale, 8% alc) € 5,00

Bibite Toscane - Le spume del Papini

Acqua Tonica, Aranciata, Cedrata, Gassosa, Spuma € 4,00

Bibite

Coca Cola € 3,00

Caffetteria

Caffè € 2,00














Cappuccino € 3,00

Orzo € 2,00

Ginseng € 2,00

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
----------	---	---

2		Crostacei e prodotti derivati
3		Uova e prodotti derivati
4		Pesce e prodotti derivati, eccetto: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		Arachidi e prodotti derivati
6		Soia e prodotti derivati
7		Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8		Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
9		Sedano e prodotti derivati
10		Senape e prodotti derivati
11		Semi di sesamo e prodotti derivati
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13		Lupini e prodotti derivati
14		Molluschi e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è, quindi, possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.