



# *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 capocollo, prosciutto toscano, salame toscano, pancetta arrotolata, crostini toscani misti, pecorino fresco D.O.P. "Rocca", pecorino semistagionato "Rubino", pecorino stagionato "Val d'Orcia", marmellata di cipolle rosse, miele millefiori, donzelle fritte, giardiniera, tortino di pane e cipolle.*

**€ 22,00** (7, 1, 9, 3, 8, 5)

### *Carpaccio di vitellone scottato al Morellino...*

*cotto nel vino della nostra terra e lasciato stagionare sotto sale*

**€ 12,00**

### *Crostone al pomodoro al profumo di mare...*

*un pane aromatizzato al pomodoro con acciughe sotto pesto e burrata di bufala maremmana*

**€ 12,00** (1, 4, 7)

### *Tartare di manzo...*

*Servita con veli di zucchine e tuorlo di yogurt aromatizzato allo zafferano*

**€ 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*

### *Tagliatelle...*

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

**€ 13,00** (3, 4, 9)

### *Tagliolini...*

*con burro al tartufo e stracciatella di bufala maremmana*

**€ 13,00** (3, 4, 7)

### *Risotto...*

*alle erbe aromatiche con guancialetto croccante*

**€ 12,00** (7)

### *Spaghettoni...*

*Con gambero rosa dell'Argentario e pomodorini*

**€ 13,00** (1, 2)

## *Dalla cucina del contadino*

### *Minestra di ceci dell'Aione...*

*con maltagliati, ceci maremmani neri e ceci toscani,*

**€ 10,00** (1, 3)



**L'AIONE**

LA TUA TOSCANA

## *I sapori della nostra memoria*

### *Cinghiale alle mele...*

*esaltato dalla dolcezza e l'acidità delle mele e dalle patate nostrane, il cinghiale viene a lungo cotto in bianco, per renderlo ancora più tenero*

**€ 17,00** (9)

### *Filetto di baccalà ...*

*croccante, servito con crema di piselli, cipolla caramellata e verdure di stagione saltate*

**€ 18,00** (1, 4)

### *Controfiletto di manzo...*

*cotto sulla nostra griglia, con patate rustiche arrosto*

**€ 18,00**

### *Moscardini in guazzetto...*

*cotti con vino bianco e pomodoro, con bieta saltata, profumato al prezzemolo e servito con crostone di pane*

**€ 17,00** (1, 2, 4, 9)

### *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*

## *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)

### *Semifreddo al lampone...*

*con ganache al cioccolato bianco profumato alla menta*

**€ 6,00** (3, 4)

### *Cantuccio con Vinsanto*















**€ 6,00** (1, 3, 7, 8)

### *Frutta fresca con gelato*

**€ 5,00**

*Coperto € 2,50*

**ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)**

1		<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
2		<b>Crostacei</b> e prodotti derivati
3		<b>Uova</b> e prodotti derivati
4		<b>Pesce</b> e prodotti derivati, eccetto: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>Arachidi</b> e prodotti derivati
6		<b>Soia</b> e prodotti derivati
7		<b>Latte</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>Frutta a guscio</b> (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
9		<b>Sedano</b> e prodotti derivati
10		<b>Senape</b> e prodotti derivati
11		<b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati
12		<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
13		<b>Lupini</b> e prodotti derivati
14		<b>Molluschi</b> 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.