



PODERE
La Rocca
AGRITURISMO

*Cucinare
è il mio modo di comunicare
ed esprimere me stesso*'''

Federico

Antipasti

Il Tagliere di salumi del podere 18 €

(Cinque tagli di salumi toscani)

ALLERGENI: 12 

Il Tagliere di salumi e formaggi del podere 20€

(Tre tagli di salumi toscani e tre assaggi di pecorino di Pienza)

ALLERGENI: 7,10,12 

Carpaccio di polpo, vinaigrette al mango, olive, 14€

cialda di pane e semi di zucca

ALLERGENI: 1,4

Patè di fegatini, confettura di pera e frutto della passione, 13€

cipolla caramellata e piccolo pan de' Santi

ALLERGENI: 1,3,7,8,12

Insalata di pesche, dressing al formaggio erborinato 13€

e noci

ALLERGENI: 7,8  

Parmigiana di melanzane 14€

con spuma di mozzarella di bufala

ALLERGENI: 1,5, 7 

Una fonduta per due: 21€

fonduta di pecorino di Pienza servita con fiori

di zucca in pastella. crostini di pane e le nostre pere

ALLERGENI: 1,3,5,7 

Primi

Un insolito Picio all'aglione: 15€

pici tirati a mano, salsa all'aglio nero e vaniglia
e polvere di sugo all'aglione

ALLERGENI: 1,7



Oppure i tradizionali pici tirati a mano con: 14€

- Aglione; ALLERGENI: 1
- Ragù rosso di chianina; ALLERGENI: 1,9,12
- Ragù bianco di anatra. ALLERGENI: 1,8,9,12

Zuppetta fresca del podere 15€

con seppia, pomodoro, cetrioli e cipolle

ALLERGENI: 1,4

Paccheri con salsa e bisque di gamberi 16€

e pomodorini confit

ALLERGENI: 1,2,7,9,12

Pappardelle ai mirtilli, ragù di cinghiale, 16€

caffè e pinoli

ALLERGENI: 1,3,8,9,12

Risotto con crema di zucchine, 17€

provola affumicata e mais tostato

ALLERGENI: 7,12



Secondi

Tagliata di vitellone bianco con prosciutto di porco brado ALLERGENI: 	20€
Coscetta d'anatra al forno, cicoria saltata e purea di pere e passion fruit ALLERGENI: 	23€
Orata da acquacoltura toscana al forno, spinaci, uvetta, pinoli e maionese al lime ALLERGENI: 3; 4; 7; 10 	25€
Guanciotto di maiale brasato al vin santo su purè di patate allo zafferano ALLERGENI: 1,5,7,9,12	18€
Bistecca alla Fiorentina (costo all'etto) ALLERGENI:  PEZZATURA MINIMA 1,3 kg ca.	7€

"TUTTE LE PIETANZE SONO CUCINATE UTILIZZANDO SOLO OLIO EVO LOCALE"

Contorni

Insalata di pomodori dell'orto 6€

con pinoli, cipolle in agrodolce e aceto balsamico

ALLERGENI:



Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino 5€

ALLERGENI: 5



Chips delle nostre patate 6€

con pecorino e pepe

ALLERGENI: 1,5,7



Fiori di zucca in pastella 6€

ALLERGENI: 1,5



Desserts

Bignè croccante al cioccolato, mousse al mascarpone
e salsa al caffè 
ALLERGENI:1,3,7 7€

Budino al cacao con nocciole pralinate,
lamponi e salsa al vino cotto  
ALLERGENI:3,7,8,12 8€

Torta alla banana con noci, cremoso al passion fruit
e salsa al mango  
ALLERGENI:3,7,8 6€

Tartelletta con ananas
e cremoso al caffè 
ALLERGENI: 1,3,7,12 7€

Gelato alla vaniglia fatto in casa 
ALLERGENI:1,3,7 5€

Sorbetto fatto in casa al gusto di: 5€

- Pera e cardamomo;
- Mango e agrumi.

ALLERGENI:1,3 

Coperto 2€

"GRAZIE PER AVERCI SCELTO.

OGNI VOSTRA PAROLA CI AIUTA A MIGLIORARE, SCRIVICI UNA RECENSIONE SE TI SIAMO PIACIUTI"

Allergeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE	8. FRUTTA A GUSCIO
2. CROSTACEI	9. SEDANO
3. UOVA E DERIVATI	10. SENAPE E DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI ITTICI	11. SESAMO
5. ARACHIDI	12. SOLFOROSA E SOLFITI
6. SOIA E DERIVATI	13. LUPINI E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI	14. MOLLUSCHI
 PIATTO SENZA GLUTINE	 PIATTO VEGETARIANO

- NON SI PUÒ ESCLUDERE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA DA ALLERGENI IN FASE DI PREPARAZIONE
- ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE A TEMPERATURA NEGATIVA
- IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA
- IL PERSONALE RESTA A DISPOSIZIONE PER FORNIRE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SULLA PROVENIENZA E LO STATO DEGLI ALIMENTI
- I RIFERIMENTI AGLI ALLERGENI INCLUDONO ANCHE I PRODOTTI DERIVATI