



PODERE
La Rocca
AGRITURISMO

"Cucinare
è il mio modo
di comunicare e
di esprimere me stesso"
Federico

Antipasti

Il Tagliere di salumi del podere
(Cinque tagli di salumi toscani)

ALLERGENI: 12



18 €

Il Tagliere di salumi e formaggi del podere
(Tre tagli di salumi toscani e tre assaggi di pecorino di Pienza)

ALLERGENI: 7,10,12



20 €

Polpetta di baccalà mantecato, crema di ceci
e mela verde

ALLERGENI: 1,3,4,5,7,11,12

14 €

Patè di fegatini, confettura di pera e frutto della passione,
cipolla caramellata e piccolo pan de'Santi

ALLERGENI: 1,3,7,8,12

13 €

Insalata di fragole, fiocchi di latte e
mandorle tostate

ALLERGENI: 7,8,12



13 €

Fagottino croccante con uovo, crema e insalatina di cavolo nero
e formaggio di capra

ALLERGENI: 1,3,5,6,7,10,12



14 €

Una fonduta per due:
fonduta di pecorino di Pienza servita con
carciofi in pastella, crostini di pane e le nostre pere

ALLERGENI: 1,3,5,7



21 €

Primi

Un insolito Picio all' aglione: 15 €
pici tirati a mano, salsa, spuma e polvere di 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

Zuppa di cipolle gratinata e biscottini al 15 €
Parmigiano

ALLERGENI: 1,3,6,7 

Pasta e patate con tartare di gamberi 16 €
al profumo di limone

ALLERGENI: 1,2,7

Pappardelle ai mirtilli, ragù di cinghiale, 16 €
caffè e pinoli

ALLERGENI: 1,3,8,9,12

Risotto alla zucca con taleggio 17 €
e arachidi

ALLERGENI: 5,7,12  

Secondi

Tagliata di vitellone bianco
con prosciutto di porco brado

20 €

ALLERGENI:



Coscetta d'anatra al forno, cicoria
e salsa di pere e frutto della passione

23 €

ALLERGENI: 10



Trancio di spigola in crosta di patate
con verdure in agrodolce

24 €

ALLERGENI: 2,4,7,14



Guanciotto di maiale brasato al vin santo
su purè di patate allo zafferano

18 €

ALLERGENI: 5,7,9,12

Bistecca alla Fiorentina

7/hg €

ALLERGENI:



Contorni

Ceci al rosmarino

5 €

ALLERGENI:



Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino

5 €

ALLERGENI:



Chips delle nostre patate
con pecorino e pepe

6 €

ALLERGENI: 1,5,7



Carciofi in pastella

6 €

ALLERGENI: 1,5



Desserts

Bignè croccante al cioccolato, mousse al mascarpone
e salsa al caffè 7 €

ALLERGENI: 1,3,7 

Coppa Golosa: Gelato agli arachidi, crumble al cioccolato,
cremoso al caramello e arachidi pralinate 8 €

ALLERGENI: 3,5,7  

Torta alla zucca, crumble agli amaretti
e gelato al passion fruit 6 €

ALLERGENI: 3,7,8  

Pera al vino Nobile, cremoso al cioccolato ruby
e crumble al cacao 7 €

ALLERGENI: 3,7,8,12  

Gelato alla vaniglia fatto in casa 5 €

ALLERGENI: 1,3,7 

Sorbetto fatto in casa al gusto di: 5 €

- Pera e lampone
- Mango e agrumi

ALLERGENI: 1,3 

Coperto 2 €

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 |

- 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 CONFORME AL REG. CE 853/2004.

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SULLA PROVENIENZA E LO STATO DEGLI ALIMENTI.



PIATTO SENZA GLUTINE



PIATTO VEGETARIANO



PODERE
La Rocca
AGRITURISMO

Carta dei Vini - Wine List

BOLLICINE - Bubbles

Metodo Charmat

Bacio Della Luna Blanc de Blancs Extradry Millesimato 2024 20 €

Chardonnay, Pinot Bianco

Tenuta Maiano Spumante Brut BIO 23 €

85% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

Metodo Classico

Cantine Faralli Spumante Brut 40 €

100% Chardonnay

Badia Crepaldo La Cuvée IO84 Solera 45 €

Chardonnay, Pinot Nero

Badia Crepaldo IO84 Rosè 46 €

100% Pinot Nero

VINI BIANCHI - White Wines

Vigna del Sole Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2023	25 €
100% Vernaccia di San Gimignano	
Camposegreto Viogner I.G.T. Toscana 2024	27 €
100% Viogner	
Vivi Vermentino I.G.T. 2023	30 €
100% Vermentino	
Tenuta di Vaira "Notti di Luna" Bolgheri Bianco D.O.C. 2023	40 €
50% Vermentino, 25% Sauvignon Blanc, 25% Viognier	

VINI ORANGE - Orange Wines

Arioldi Arrogante IGT Toscana 2024	40 €
70% Trebbiano, 25% Malvasia, 5% Sangiovese	

DALLA VAL DI CHIANA - From Val di Chiana

Podere La Rocca Rosso di Montepulciano D.O.C. 2024	20 €
80% Sangiovese, 20% Canaiolo	
al calice/by the glass	6 €
Podere La Rocca Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2020	29 €
80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Mammolo	
al calice/by the glass	8 €
Podere La Rocca Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G. 2017	32 €
80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Mammolo	
al calice/by the glass	9 €
Fontenuova Rosso di Montepulciano D.O.C. 2024	24 €
100% Sangiovese	
Fontenuova Nobile Di Montepulciano D.O.C.G. 2021	32 €
100% Sangiovese	
Le Berne Nobile Di Montepulciano D.O.C.G. 2020	32 €
100% Sangiovese	
Luna Doro Pagliareto Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2019	35 €
100% Sangiovese	
Luna Doro Nobile di Montepulciano Riserva (Quercione) D.O.C.G. 2018	39 €
100% Sangiovese	
Podere Gamberaio "Civettaio" I.G.T. Toscana Rosso	27 €
Sangiovese, Merlot, Fogliatonda	

DAL CHIANTI - From Chianti

Tenute Rossetti "Poggio Civetta" Chianti Classico D.O.C.G.. 2022 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cabernet Sauvignon	30 €
Guidi Chianti Classico D.O.C.G.. 2022 90% Sangiovese, 10% Merlot	32 €
Belvedere Campoli Chianti Classico D.O.C.G. 2021 100% Sangiovese	35 €
Castello di Bibbione Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2019 Sangiovese, Merlot	40 €
La Historia di Italia Rosso Toscana I.G.T. 2018 100% Merlot	55 €

DA CORTONA - From Cortona

La Cantina tra gli Ulivi Cortona Syrah D.O.C. 2023 30 €
100% Syrah

Tenuta Montecchiesi "Selverello" Syrah D.O.C.G. 2020 34 €
100% Syrah

Cantine Faralli "il Sorbo" I.G.T. Toscana Rosso 2018 28 €
50% Sangiovese; 50% Merlot

DALLA MAREMMA - From MAREMMA

Mentore Morellino di Scansano D.O.C.G. 2022 24 €
75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon

Bastianich Ciliegiole Maremma Toscana BIO 2021 29 €
100% Ciliegiole

DA MONTALCINO - From Montalcino

Podernovo "Nectar" Orcia Rosso D.O.C. 2021	28 €
100% Sangiovese	
Poggio Lucina Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2016	55 €
100% Sangiovese	
Fornacina Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2019	58 €
100% Sangiovese	
Guidi Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018	62 €
100% Sangiovese	

DA BOLGHERI - From Bolgheri

I Tirreni Beccaia Bolgheri Rosso D.O.C. 2022	37 €
40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Petit Verdot	
Tenuta di Vaira "Caccia al Palazzo" Bolgheri Rosso D.O.C. 2023	40 €
50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Cabernet Franc	
Marchese Antinori "Il Bruciato" Bolgheri Rosso Superiore D.O.C. 2022	65 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	