

Ristorante



Podere Conti

MENU

Per i clienti con allergie alimentari o
intolleranze, si prega di informare il nostro
personale e richiedere il nostro manuale
delle informazioni sugli allergeni

Coperto - 4 € pp
Panetteria extra - 2 €



Menù Degustazione

Un viaggio culinario di 6 portate interamente lasciato alla creatività dello Chef, un percorso pensato per valorizzare al meglio ingredienti locali, stagionali e l'identità gastronomica della nostra Lunigiana. Ogni piatto racconta la nostra terra, tra sapori autentici e interpretazioni contemporanee.

€ 60

Abbinamento vini in
accompagnamento:

3 calici € 10 / 6 calici € 20



Gli Antipasti

TESTAROLO IN QUATTRO COTTURE 15

con funghi porcini, scamorza dolce, cipolla di
Treschietto, salsa di scarola e crema di
stracciatella



FRITTURA DI SALMERINO ALPINO 17

e verdure in pastella allo zafferano, su
insalatina croccante di puntarelle e finocchio
con maionese di cavolfiore viola al cumino



SOPPRESSATA 16

di manzo e vitello profumata all'arancia con
pistacchi e pinoli, carpione di zucca e cipolla,
su crema di patate dolci al coriandolo



LOMBO DI CONIGLIO 17

farcito con prosciutto crudo, animelle,
castagne e radicchio tardivo di Treviso,
accompagnato da scorzonera e radici di
Chiavari fondenti, con salsa di borragine e
midollo





I Primi

SCRIGNI D'AGNELLO DI ZERI

21

pasta all'uovo ripiena di agnello di Zeri del podere affumicato e cipolla di Treschietto stufata, con salsa di zucca, fonduta di caciotta nostrana e aceto balsamico di Modena IGP invecchiato



RISOTTO AL RADICCHIO TARDIVO

18

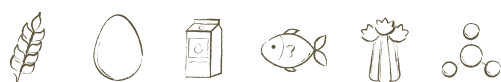
di riso affumicato all'acero, con radicchio di Treviso e vino rosso, guarnito con fonduta di Taleggio di capra



CANNELLONI VERDI

20

di pasta all'uovo e spinaci ripieni di pesce di fiume, di lago e borragine, su crema di ceci neri con verdure invernali saltate



GNOCCHI ALLA ROMANA

19

di funghi porcini secchi, su fonduta di Parmigiano e ragù di cinghiale della casa



ZUPPA DI CECI E CAVOLO NERO

15

servita con crostini di polenta aromatizzati alla maggiorana





I Secondi

LA FIORENTINA DEI CHIOSI

8 /

servita al sangue con piastra in pietra lavica, salse 100g
d'accompagnamento e patate al forno
Minimo 1 kg

ZUPPA DI PESCE D'ACQUA DOLCE

25

tranci di storione nero, trota iridea, lavarello e
salmerino alpino, in guazzetto al curry Jaipur con
verdure invernali e crostoni di pane integrale



MEDAGLIONI DI CINGHIALE

24

lardellati e cotti a bassa temperatura, con involtino di
cicoria ripassato, composta di mela renetta e nocciole
e riduzione allo sherry



IL NOSTRO GRAN BOLLITO

25

selezione di tagli di manzo e vitello, con giardiniera di
verdure in cialda di Parmigiano, patate viola alla
senape antica e le sue guarnizioni



COSCIA DI CONIGLIO

26

ripiena delle sue frattaglie ed erbe spontanee, con
tortino di indivia belga e spinaci, patate al forno e
fondo al tartufo nero uncinato e pinoli tostati





I Dolci

SCIACCHETRÀ DOC

15

delle Cinque Terre accompagnato dai nostri cantucci



SORBETTO

7

di mela cotogna del podere e Prosecco



STRUDEL DI MELA ROTELLA

10

della Lunigiana, con mandorle e mosto cotto, salsa al melograno e gelato alla castagna



CHEESECAKE

9

di crema al pistacchio con coulis di prugne del podere e salsa di cachi e cardamomo



TIRAMISÙ

9

classico secondo la tradizione



TORTINO

10

di farina di castagne e cioccolato bianco con gelato al fior di latte e crema di pere William candite al Vin Santo





I Contorni

Piatto di salumi nostrani	9
Formaggi locali e miele	9
Caponata di zucca e cipolla	7
Patate al forno / fritte*	5
Finferli trifolati	11
Porcini trifolati	11
Verdure ripiene 	10
Torta d'erbi  	9
Cestino di sgabei 	6
Insalata verde / mista	6



Gli Allergeni



Cereali contenenti glutine



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Latte e prodotti a base di latte



Frutta a guscio



Sedano e prodotti a base di sedano



Senape e prodotti a base di senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi