

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 €



Sostenibilità

Siamo lieti di annunciare che Podere Conti è stato recentemente insignito del prestigioso Premio di Partnership CETS II dalla Federazione EUROPARC, per la sua Carta Europea del Turismo Sostenibile nelle Aree Protette (ECSTPA)



Il Podere Conti aderisce al Network di Ristorante della Biosfera e ha vinto il premio della stampa e secondo posto nazionale nel concorso enogastronomico a KM Zero 2024 – Upvivium



Benvenuto

al ristorante LA TAVOLATA del Podere Conti, dove l'eccellenza culinaria incontra il fascino della cucina a chilometro zero. Il nostro ristorante si vanta di selezionare con orgoglio i migliori ingredienti locali e di stagione, dove ogni piatto è un viaggio attraverso i sapori della Lunigiana e dell' Italia.



La Dispensa

Numerosi piatti nel nostro ristorante adottano tecniche di conservazione tradizionali e moderne, dando vita ad una variegata selezione di prodotti da dispensa disponibili per l'acquisto nel nostro negozio. Inoltre, ci fa piacere condividere la nostra esperienza culinaria attraverso coinvolgenti corsi di cucina.



Visita il nostro Negozio Online



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



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

TESTAROLI

15

in quattro cotture con funghi Porcini, scamorza dolce, cipolla di Treschietto, salsa ai fiori di zucca e crema di stracciatella



CIALDE

17

di pasta all'uovo alle erbe aromatiche e semi di papavero farcite con salmerino alpino marinato al sommacco e burrata su brunoise di verdure alla curcuma e salsa verde del Podere



UOVA POCHE'

15

in frittura di farina di Storo su insalata croccante di taccole, cipollotto e fagiolini con maionese di succo d'arancia e rafano



GALANTINA DI FARAONA

17

ripiena di chiodo di maiale e castagne con crema di carote e zenzero, mousse di robiola, con i nostri cuori di carciofo sott'olio in cestino croccante di Parmigiano



La Zuppa

GAZPACHO DI MELONE

15

servito con le sue guarnizioni e crostini di polenta





I Primi

SCRIGNI

21

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



VARIAZIONE DI POMODORO

20

Risotto di riso affumicato all'acero con pomodori in varie consistenze e crema di mozzarella di bufala



* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

GNOCCHI

18

di patate ai funghi porcini su crema di cannellini al rosmarino e sauté di verdure estive



TORTELLONI

19

di pasta all'uovo ripieni di storione nero mantecato con pesto di fiori di zucca, finferli, peperone rosso e indivia belga brasati e chips di patate





I Secondi

PANCIA DI VITELLO

25

cotta a bassa temperatura con riduzione di barbabietola e anice stellato, tortino di belga ripieno di spinaci e patate al rosmarino



SCALOPPA DI ANIMELLE

26

di vitello con riduzione di vin santo e lampone, millefoglie di patate allo zafferano e finocchio stufato al cumino



LA FIORENTINA DEI CHIOSI 8 / 100g

servita al sangue con piastra di pietra lavica, salse e patate al forno
Minimo 1kg

MEDAGLIONI DI TROTA IRIDEA 24

ripieni di pomodori secchi e olive taggiasche, con guacamole classica su misticanza d'insalate, salsa di peperone giallo e olio al basilico



“BOMBA” DI RISO VEGETARIANA 23

con verdure estive e cuore fondente di caciotta nostrana, con vellutata di porri e funghi Porcini trifolati





I Contorni

Piatto di salumi nostrani	9
Patatine fritte*/ Patate al forno	5
Verdure alla griglia / Caponata	8
Insalata verde / mista	6
Finferli trifolati / Porcini trifolati	11
Verdure ripiene 	10
Torta d'erbi*  	9
Cestino di sgabei 	6



I Dolci

SORBETTO	7
alla mela cotogna e prosecco*	
	
SCIACCHERTRÀ DOC	15
Cinque Terre con i nostri cantucci fatti in casa	
    	

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

CHEESECAKE

9

alla pesca bianca con salsa di albicocche e maggiorana



BABÀ

10

di farina di castagne allo sciroppo di sambuco, affumicato al legno di susino, servito con fragole e panna montata



MERINGATA

9

con crema di mascarpone allo sciroppo di acacia con ventagli di frutta fresca e salsa mango e menta



ZUPPETTA FREDDA

13

di frutti di bosco con gelato artigianale di ricotta*



* Preparato, abbattuto e conservato a -18°



Cocktails

HOUSE

- Sage Orchard Twist 9
- Uva Fragola Breeze 9
- Salvia Martini 9

SPRITZ

- Aperol 8
- Campari 8
- Hugo 8
- Limoncello 8

CAMPARI

- Americano 8
- Negroni 8
- Negroni Sbagliato 8

GIN TONIC / FIZZ

- Gin Mare 12
- Hendricks 12
- Tanqueray 10
- Gordons 8



Cocktails

TEQUILA

- Margarita 10
- Tequila Sunrise 8

MARTINI

- Vesper 8
- Espresso 10

VODKA

- Moscow Mule 8
- Screwdriver 8

RUM

- Cuba Libre 8
- Daiquiri 8
- Mojito 10
- Piña Colada 10

WHISKEY

- Manhattan 8
- Old Fashioned 8



Le Bevande

Acqua potabile trattata dalla nostra montagna, NATURIZZATA® di SIDEA Italia con un NATURIZZATORE® brevettato e approvato dal Ministero della Salute (op. N.400.4 / 18.10.A / 45) che assicura eccellenti proprietà organolettiche e batteriologiche

Acqua Naturale / Frizzante 50cl	1,5
Acqua Naturale / Frizzante 100cl	3
Caffè	1,5
Cappuccino / Latte Macchiato	2,5
Tè / Tisane	3
Succo di frutta	3
Spremuta fresca	5
Coca Cola/Coca Cola Zero 33cl	3
Sprite/Lemonsoda/Fanta 33cl	3
Tonica/Soda	2,5
Birra Moretti/Peroni/Ichnusa 33cl	4
Red Label/Jack Daniels	5
Chivas Regal	6
Grappa Nonnino	3,5
Grappa Riserve	5
Limoncello/Amari/Liquori	3,5



Ins. Fornitori

Un ringraziamento ai nostri fornitori
e collaboratori locali
per loro prodotti d'eccellenza

- Az. Ag. BIO La Rita, Villafranca in Lunigiana
- Az. Ag. Di La Dall'Acqua di Zurlo Giovanna, Fivizzano
- Az. Ag. Il Gradile Saperi di Lunigiana, Mulazzo
- Az. Ag. Il Melato di Annalisa Mori, Filattiera
- Az. Ag. Lunigiana Tartufo di Simone Mori, Filattiera
- Caseificio "I Trei Fantoti", Zeri
- Macelleria Tamagna di Kevin Tamagna, Pontremoli
- Malatesta Sergio Snc, Treschietto, Bagnone
- Troscultura Toscana di Pasquali Alessandro, Tresana
- Mulino Moscatelli, Filattiera

Restaurant



Podere Conti

MENU

For customers with food allergies or intolerances, please inform our staff and ask for our allergen information manual

Cover Charge - 4 € pp
Extra bread basket - 2 €



Sustainability

We are pleased to announce that Podere Conti was recently honoured with the prestigious CETS II Partnership Award from the EUROPARC Federation's European Charter for Sustainable Tourism in Protected Areas (ECSTPA)



Podere Conti adheres to the Network of Biosphere Restaurants and won the Media Prize and second place in the nationals of the enogastronomic Zero KM competition - Upvivium 2024



Welcome

to Podere Conti's restaurant, LA TAVOLATA, where culinary excellence meets the charm of farm-to-table cuisine. Our restaurant takes pride in sourcing the finest local and seasonal ingredients, where every plate is a journey through the flavors of Lunigiana and Italy.



La Dispensa

Numerous dishes in our restaurant showcase traditional and modern preservation techniques, resulting in a diverse array of pantry (La Dispensa) products available for purchase from our shop. Additionally, we take pleasure in sharing our culinary expertise through engaging cooking classes



Visit our Online Shop!



Allergens

-  Cereals containing gluten
-  Crustaceans and products thereof
-  Eggs and products thereof
-  Fish and products thereof
-  Peanuts and products thereof
-  Soy and products thereof
-  Milk and products thereof
-  Nuts and nut derivatives
-  Celery and products thereof
-  Mustard and products thereof
-  Sesame seeds and products thereof
-  Sulfur dioxide and sulphites
-  Lupines and products thereof
-  Molluscs and products thereof



Tasting Menu

A 6-course culinary journey entirely entrusted to the creativity of our Chef, a tasting path designed to highlight the finest local and seasonal ingredients, and the gastronomic identity of our Lunigiana. Each dish tells the story of our land, balancing authentic flavours with contemporary interpretations.

€ 60

Wine pairing options:

3 glasses € 10 / 6 glasses € 20



Starters

TESTAROLI

15

cooked four ways with Porcini mushrooms, mild scamorza, Treschietto onion, courgette flower sauce & stracciatella cream



CIALDE

17

herb and poppy seed egg pasta wafers filled with Alpine char marinated in sumac & burrata, on a brunoise of turmeric vegetables with our Podere green sauce



POACHED EGG

15

fried in Storo flour on a crunchy salad of snow peas, spring onion & green beans, with orange & horseradish mayonnaise



GUINEA FOWL GALANTINE

17

stuffed with sausage & chestnuts with carrot & ginger cream, robiola mousse, served with our preserved artichoke hearts in a crisp Parmigiano basket



Soup

MELON GAZPACHO

15

served with its garnishes & polenta croutons





1st Courses

TREASURE CHESTS

21

of Podere Conti's smoked Zeri lamb & stewed Treschietto onion* with pumpkin velouté, local caciotta fondue & aged Modena balsamic vinegar IGP



TOMATO VARIATIONS

20

Maple-smoked rice risotto with tomatoes in various textures & bufala mozzarella cream



* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

GNOCCHI

18

potato gnocchi with porcini mushrooms on a rosemary cannellini bean cream with sautéed summer vegetables



TORTELLONI

19

egg pasta filled with black sturgeon mantecato, courgette flower pesto, chanterelles, braised red pepper & Belgian endive & potato chips





Main Courses

VEAL BELLY 25

slow-cooked at low temperature with beetroot & star anise reduction, Belgian endive cake stuffed with spinach & rosemary potatoes



SWEETBREAD ESCALOPE 26

with vin santo & raspberry reduction, saffron potato millefeuille & cumin-braised fennel



LA FIORENTINA DEI CHIOSI 8 / 100g

served rare with a lava-stone plate, sauces & roast potatoes

Minimum 1 kg

RAINBOW TROUT MEDALLIONS 24

stuffed with sun-dried tomatoes & Taggiasca olives, with classic guacamole on mixed leaf salad, yellow pepper sauce & basil oil



VEGETARIAN RICE "BOMBA" 23

with summer vegetables & a melting heart of local caciotta, with leek velouté & sautéed Porcini mushrooms





Sides

Plate of local cured meats	9
Fries*/Oven roasted potatoes	5
Grilled vegetables / Caponata	8
Green / Mixed salad	6
Sauteed chanterelles / Porcini	11
Stuffed vegetables 	10
Local herb pie*  	9
Basket of fried bread dough 	6



Desserts

SORBET	7
quince and prosecco* 	
SCIACCHERTRÀ DOC	15
Cinque Terre dessert wine with our homemade cantucci     	

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

CHEESECAKE	9
white peach cheesecake with apricot & marjoram sauce  	

BABÀ	10
chestnut flour babà in elderflower syrup, plum wood-smoked, with strawberries and whipped cream  	

MERINGATA	9
with mascarpone cream in acacia syrup & fresh fruit served with mango & mint sauce  	

BERRY ZUPPETTA	13
forest fruits with artisanal ricotta ice cream* 	

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Cocktails

HOUSE

- Sage Orchard Twist 9
- Uva Fragola Breeze 9
- Salvia Martini 9

SPRITZ

- Aperol 8
- Campari 8
- Hugo 8
- Limoncello 8

CAMPARI

- Americano 8
- Negroni 8
- Negroni Sbagliato 8

GIN TONIC / FIZZ

- Gin Mare 12
- Hendricks 12
- Tanqueray 10
- Gordons 8



Cocktails

TEQUILA

- Margarita 10
- Tequila Sunrise 8

MARTINI

- Vesper 8
- Espresso 10

VODKA

- Moscow Mule 8
- Screwdriver 8

RUM

- Cuba Libre 8
- Daiquiri 8
- Mojito 10
- Piña Colada 10

WHISKEY

- Manhattan 8
- Old Fashioned 8



Drinks

Treated drinking water from our mountain, NATURIZZATA® by SIDEA Italia with a patented NATURIZZATORE® approved by the Ministry of Health (op. N.400.4 / 18.10.A / 45) which ensures excellent organoleptic and bacteriological properties

Water Still / Sparkling 50cl	1,5
Water Still / Sparkling 100cl	3
Espresso	1,5
Cappuccino / Latte Macchiato	2,5
Tea / Herbal tea	3
Fruit Juice	3
Fresh Orange Juice	5
Coca Cola/Coca Cola Zero 33cl	3
Sprite/Lemonsoda/Fanta 33cl	3
Tonica/Soda	2,5
Beer Moretti/Peroni/Ichnusa 33cl	4
Red Label/Jack Daniels	5
Chivas Regal	6
Grappa Nonnino	3,5
Grappa Riserve	5
Limoncello/Amari/Liquori	3,5



Our Suppliers

We thank our local suppliers & collaborators for their excellent produce

- Az. Ag. BIO La Rita, Villafranca in Lunigiana
- Az. Ag. Di La Dall'Acqua di Zurlo Giovanna, Fivizzano
- Az. Ag. Il Gradile Sapori di Lunigiana, Mulazzo
- Az. Ag. Il Melato di Annalisa Mori, Filattiera
- Az. Ag. Lunigiana Tartufo di Simone Mori, Filattiera
- Caseificio "I Trei Fantoti", Zeri
- Macelleria Tamagna di Kevin Tamagna, Pontremoli
- Malatesta Sergio Snc, Treschietto, Bagnone
- Troscultura Toscana di Pasquali Alessandro, Tresana
- Mulino Moscatelli, Filattiera