

VINI *di nostra produzione*



WINES *Our Production*

Bianchi Whites

Ema IGT Toscana Bianco Biologico *Blend di uve selezionate: Ansonica e Vermentino*
Organic Tuscany White Blend of selected grapes: Ansonica and Vermentino

Bottiglia / Bottle € 25,00

Osa Vermentino 100% IGT

Bottiglia / Bottle € 20,00 Calice / Glass € 6,00

Vinz Ansonica limited edition IGT Toscana Bianco Biologico
Organic Tuscany White IGT

Bottiglia / Bottle € 22,00 Calice / Glass € 8,00

Rosato Rosé

Osa Rosè limited edition Ciliegio 100% Biologico IGT
100% Ciliegio Organic IGT

Bottiglia / Bottle € 23,00 Calice / Glass € 10,00

Rossi Reds

Maremmino Sangiovese 100% Biologico DOC
100% Sangiovese Organic DOC

Bottiglia / Bottle € 22,00 Calice / Glass € 6,00

Rotulaia Ciliegio 100% Biologico IGT
100% Ciliegio Organic IG

Bottiglia / Bottle € 22,00 Calice / Glass € 6,00

Vinz Sangiovese IGT Toscana biologico
Sangiovese Organic IGT

Bottiglia / Bottle € 25,00 Calice / Glass € 8,00

Poggio Ciliegio Riserva Ciliegio 100% Biologico IGT
Reserve 100% Ciliegio Organic IGT

Calice / Glass € 10,00

Scegli la tua annata *Choose your vintage:*

2023 € 40,00 / 2022 € 45,00 / 2021 € 50,00 / 2020 € 50,00 / 2019 € 60,00 / 2017 € 65,00
2016 € 75,00 / 2015 € 80,00 / 2013 € 90,00 / 2003 € 220,00 / 2001 € 280,00

Grandi formati Large formats: Magnum 1,5L

€ 95,00

Bollicine Toscane Sparkling Wines

Per'lage Azienda Ricci Spumante Vermentino 100%

Bottiglia / Bottle € 28,00

Tener Azienda Banfi Spumante Charmat Brut: Sauvignon Blanc e Chardonnay
Charmat Method Spumante Brut: Sauvignon Blanc & Chardonnay

Bottiglia / Bottle € 25,00

D'Amantac Azienda Bruni Spumante Brut Vermentino 100%

Bottiglia / Bottle € 28,00

Tins'vil Brut Azienda LaSelva (Maremma Toscana) Spumante di qualità biologico
Quality organic sparkling wine

Bottiglia / Bottle € 28,00

Bevande Toscane analcoliche Analcolic Tuscan Beverages

Coca Cola, Fanta, Lemon, Acqua Tonica *Tonic Water*

€ 5,00

Birra Artigianale Craft Berr

La pianese / La Cacciaia

€ 7,00

Cocktails

Gin Tonic/Lemon

€ 12,00

Vodka Tonic/Lemon

€ 12,00

Spritz

€ 12,00



POGGIO CILIEGIO

AGRISTORO

MENU

la Maremma nel Piatto



Antipasti Starters

Maremmano ^{7,1,12*} € 16,00
Selezione di salumi e formaggi della maremma toscana, crostini di fegatino e zucca, ricotta fresca e marmellata di uva di ciliegio della nostra vigna.
Selection of cured meats and cheeses from the Tuscan Maremma, chicken liver and pumpkin crostini, fresh ricotta and jam made from Ciliegio grapes from our vineyard.

Contadino ^{7,1*} € 14,00
Selezione di formaggi della maremma toscana, crostini di olive e zucca, ricotta fresca e marmellata di uva ciliegio della nostra vigna e sott'oli.
Selection of cheeses from the Tuscan Maremma, olive and pumpkin crostini, fresh ricotta and jam made from Ciliegio grapes from our vineyard, and pickled vegetables in oil.

Primi Piatti First Courses

Picio del Poggio ^{1,7*} € 13,00
Crema di pecorino fatta in casa e pepe nero.
Homemade pecorino cream and black pepper.

con aggiunta di tartufo *with truffle* € 20,00

Picio alla Sabrina ^{9,1,12*} € 15,00
Ragù bianco di maremma con pomodorini e basilico.
White meat ragout from the Maremma with cherry tomatoes and basil.

con aggiunta di porcini e tartufo *with porcini mushrooms and truffle* € 23,00

Picio del cacciatore ^{1,9,3,12*} € 15,00
Ragù di cinghiale battuto a mano.
Ragù Hand-chopped wild boar ragout.

Picio alla Senese ^{1,12*} € 13,00
Aglione toscano fresco e pomodoro.
Fresh Tuscan aglione garlic and tomato sauce.

Tortello Delicato ^{1,7,3*} € 13,00
Tortello artigianale con ricotta e spinaci, mantecati con olio nostro, pecorino e pepe nero.
Handmade ricotta and spinach tortello, with our olive oil, pecorino, and black pepper.

con aggiunta di tartufo *with truffle* € 20,00

Picio al ragù bianco di capriolo € 19,00
White roe deer ragout

con aggiunta di tartufo *with truffle* € 23,00

Secondi Piatti Main Courses

Peposo al Poggio Ciliegio ^{1,12*} € 18,00
Manzo in cottura lenta con Ciliegio riserva 12 mesi.
Peposo Stew with Poggio Ciliegio. Wine Slow-cooked beef with our 12-month aged Ciliegio wine.

Tagliata di manzo € 25,00
Manzo con misticanza.
Grilled Sliced Beef. Beef with mixed greens.

con aggiunta di porcini e tartufo *with porcini mushrooms and truffle* € 33,00

Scamerita con misticanza € 17,00
Capocollo di maiale nero.
Scamerita with misticanza. Grilled black pork neck with mixed greens.

Arrosto misto della chef al cartoccio € 19,00
Misto di maiale nero e pollo nostrano.
Chef's Mixed Roast "in Foil. Mixed black pork and free-range chicken.

Pollo alla Sabrina € 15,00
Pollo marinato alle erbe e cotto al forno.
Sabrina's Chicken Herb-marinated and oven-baked.

Faraona Porchettata alla Sabrina € 18,00
Porchettata con il suo fegatino.
Sabrina's Guinea Fowl Porchetta-Style Guinea fowl "porchetta style" with its own liver.

con aggiunta di porcini e tartufo *with porcini mushrooms and truffle* € 27,00

Contorni Side Dishes

Insalata dello Chef *Chef's Salad* € 8,00

Fagioli all'olio e rosmarino *Beans with Olive Oil and Rosemary* € 5,00

Erbette ripassate *Sautéed Greens* € 5,00

Patate al forno *Oven-Baked Potatoes* € 5,00



POGGIO CILIEGIO

AGRIRISTORO

Menù degustazione del Poggio Tasting Menu

Selezione di salumi, formaggi, ricotta fresca
e marmellata di uva di ciliegio, crostini di fegatini e zucca
*Selection of cured meats, cheeses, fresh ricotta,
and Ciliegio grape jam, chicken liver and pumpkin crostini*

Tortello Delicato *Delicate Tortello*

Picio alla Sabrina *Sabrina's Picio*

Arrosto del giorno al forno con contorno *Oven-roasted dish of the day with side*

Crostata di Carlotta *Carlotta's Tart*

€ 45,00

Escluse bevande e coperto (Esclusivamente per tutto il tavolo)
Drinks and cover charge not included (Available only for the entire table)

COPERTO COVER CHARGE € 3,50

Coperto, pane e acqua *Cover charge, bread and water*

**Riferimento alla tabella allergeni all'interno del locale oppure chiedere al personale.*

**Refer to the allergen chart inside the restaurant or ask the staff.*

Vieni a scoprire i nostri piatti sui social

Inquadra il QR CODE!

Discover our dishes on social media

Scan the QR CODE!



@AGRIRISTORO.POGGIOCILIEGIO

Seguici sui social Follow us on social media

Agriristoropoggiociliegio



Rascioni & Ceconello

