Trattoria il Pozzo , cucina tradizionale dal 1968

Benvenuti alla Trattoria il Pozzo

Coperto

€ 3.00

servizio,tovaglia e sanificazione

Acqua san felice

€ 2.50

acqua toscana , liscia o gassata

Vino rosso della casa - Tenuta il Poggione

€ 10.00

1 lt

Antipasti

Bruschetta al Pomodoro

€ 6.00

toasted bread with local extra Virgin olive oil and fresh Tomato Pane grigliato, pomodori freschi, olio extra vergine di oliva, sale.

Allergeni: *Glutine*

Crostini Toscani

€ 6.00

Toasted bread with tuscan chicken liver patè Pane grigliato con paté di fegatini di pollo

Allergeni: *Sedano, Glutine*

Tagliare di salumi dell'Az Poggio Stenti

€ 12.00

mix of local cold cuts from poggio stenti company in Montenero d'orcia Degustazione di salumi di maiale prodotti dall'azienda Poggio Stenti (a 5 km da qui)

Allergeni: *Solfiti*

Misto di pecorini con mieli locali

€ 12.00

mix of pecorino cheese (3 different type of ages) with local honey Degustazione di pecorini dell 'AZ fior di Montalcino con mieli locali.

Allergeni: *Latte o derivati*

Antipasto Il Pozzo

€ 15.00

cold cuts, pecorino cheese and crostini Tagliare misto con salumi, crostini e formaggio

Primi Piatti

Pinci al Ragù

€ 14.00

pici (hand made long pasta) with beef meat sauce Pinci, pasta fresca di nostra produzione con ragù rosso di vitellone

Allergeni: *Glutine*

Pinci con le Briciole

€ 12.00

Hand made long pasta with toasted bread crumbs in olive oil and garlic Pinci, pasta fresca di nostra produzione condita con briciole di pane raffermo tostato con aglio, olio, sale, pepe e peperoncino.

Allergeni: *Glutine*

Pappardelle al Cinghiale

€ 15.00

hand made tagliatelle with wild boar meat sauce Pasta all'uovo di nostra produzione con ragù rosso di cinghiale

Allergeni: *Glutine , Uova o derivati*

Tortelli (ravioli) al burro e salvia

€ 14.00

Hand made ricotta & spinach ravioli with butter and sage Pasta all'uovo di nostra produzione con ripieno di ricotta locale e spinaci condita con burro fuso e salvia

Allergeni: *Glutine , Uova o derivati, Latte o derivati*

Tortelli (ravioli) al Ragù

€ 15.00

Hand made ricotta & spinach ravioli with beef meat sauce Pasta fresca di nostra produzione con ripieno di ricotta locale e spinaci condita con ragù rosso di vitellone

Allergeni: *Glutine , Uova o derivati, Latte o derivati*

Zuppa di Pane - Ribollita povera

€ 11.00

vegetable soup(white beens,chards and carrots) with bread Zuppa di verdure e legumi (bietole, fagioli cannellini, carote) e pane.



Allergeni: *Glutine , Sedano*

Pinci all Aglione della valdichiana

€ 14.00

Pici fatti a mano con sugo di pomodoro e Aglione hand made pici with special tuscan garlic&tomato sauce



Secondi Piatti

Usiamo solo carne locale

We use local meat from Carlo Pieri butcher shop in Sant'Angelo Scalo. (Poggio Stenti company) Il nostro principale fornitore è l'azienda Poggio Stenti di Montenero d'orcia a pochi km da qui.

Arista di maiale al forno con patate

€ 12.00

roast pork loin with roast potatoes Arista di maiale al forno(olio, sale e pepe) servita con patate arrosto.

Fegatelli di Maiale al finocchietto

€ 3.00

typical pork liver with fennel seeds - price for each Pezzi di Fegato di Maiale arrosto conditi con finocchietto selvatico, sale e pepe, scegliere la quantità da ordinare, prezzo per ogni fegatello

Cinghiale alla cacciatora

€ 15.00

Stewed wild boar with tomato and aromatic herbs Scottiglia di cinghiale rossa con profumi di alloro e rosmarino

Brasato di vitellone al Brunello con patate arrosto

€ 16.00

Braised beef in brunello & vegetables sauce served with roast potatoes Brasato di Bovino adulto con salsa di verdure al Brunello di Montalcino

Allergeni: *Sedano*

Misto Brace di maiale

€ 15.00

grilled pork ribs,loin & sausages grigliata mista di maiale costole,salsiccia e capocollo

Bistecca costata alla Brace al kg

€ 55.00

grilled beef rib eye steak bistecca di bovino adulto nel costato tagli da minimo 700gr

Bistecca fiorentina alla brace al kg

€ 65.00

grilled beef T-bone steak bistecca di bovino adulto nella lombata centrale con filetto

Contorni

Fagioli cannellini all'olio

€ 4.00

withe beans with extra virgin olive oil

Insalata mista

€ 5.00

mixed salad (green salad,tomatoes and carrots) insalata verde di stagione, pomodoro e carote

verdura fritta

€ 6.00

deep fried zucchini zucchini fritti con pastella di farina

Allergeni: *Glutine*

Patate arrosto

€ 6.00

Dolci

Mousse di ricotta con miele locale e cantucci sbriciolati € 7.00

Ricotta cheese mousse with local honey and cookie crumbs mousse di ricotta di pecora servita con miele allo zafferano e cantucci di Montalcino sbriciolati

Allergeni: *Glutine , Latte o derivati*

Tiramisù € 6.00

Allergeni: *Glutine , Uova o derivati, Latte o derivati*

Panna cotta € 6.00

panna cotta con possibilità di condimento al caramello,cioccolato o frutti di bosco

Allergeni: *Glutine , Latte o derivati*

Crostata con Marmellata € 5.00

typical Tart with jam crostata di pasta frolla con marmellata di frutta

Allergeni: *Glutine , Uova o derivati, Latte o derivati*

Cantucci e Vin Santo € 6.00

typical biscuits and port wine

Allergeni: *Latte o derivati, Uova o derivati, Glutine*

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Sedano

Uova o derivati

Latte o derivati

Solfiti

Legenda Caratteristiche


Contiene alimenti Surgelati


Contiene alimenti Abbattuti


Prodotto Vegetariano


Prodotto senza Lattosio


Prodotto senza Glutine


Prodotto Piccante


Prodotto Vegano


Prodotto Biologico