

Alla Taverna del Poderino



Ciò che è importante conoscere della
nostra cucina:

Tutti i piatti possono essere, a richiesta, **senza glutine**. Segnalateci anche altre eventuali specifiche esigenze: cercheremo di adattare i piatti alle vostre necessità.

Il **vino** (Chianti Montalbano, Sangiovese, Trebbiano) il Vinsanto e la grappa sono prodotti da un'azienda nostra vicina.

Il menù non è alla carta, ma **prefissato**, con possibilità di concordare alcune alternative di primi, di secondi o di dolci.

E' **indispensabile prenotare** con qualche giorno d'anticipo, quindi, potrete conoscere il menù della giornata al momento della prenotazione e suggerire eventuali **varianti**, o richiedere un piatto particolarmente gradito, tenendo conto, però, che, poiché utilizziamo solo prodotti di **stagione**, alcuni piatti sono disponibili solo in particolari periodi dell'anno.

Su richiesta, per gruppi di almeno otto persone, prepariamo la **Pizza** (anche **senza glutine**) e, chi vuole, può partecipare alla realizzazione dell'impasto, all'accensione e alla cura del fuoco nel forno a legna e quindi alla preparazione e cottura della propria pizza.

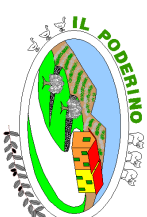
[N.B. in blu sono evidenziati i piatti che vengono maggiormente richiesti](#)

Il Poderino
Via Ginguano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel cell Firenze 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it

Alla Taverna del Poderino



Antipasti

Salumi:

prosciutto, salame toscano, finocchiona, soppressata, lardo, pancetta, salame col cinghiale, **salame con tartufo**, salame ai funghi porcini, prodotti da un artigiano locale e certificati **Senza Glutine** dal marchio **Spiga Sbarrata**;
a seconda della stagione: prosciutto e melone, salame coi fichi

Crostini:

di fegato, **salsiccia e stracchino**, lardo, funghi, melanzane, formaggio e rucola; **fettunta**, **fetta contadina**, bruschetta al pomodoro

Formaggi:

pecorino delle montagne pistolesi con miele o confetture, raviggiolo condito, caciottina alle noci, al tartufo, alle erbe

Sformati:

di verdure: **porri**, funghi, **carciofi**, **zucchine**, erbette;
di formaggio, ricotta

Uova ripiene, Cibreo di pollo o di agnello

Pasta fritta "crispelle" con crema di tonno, salmone, fegato

Stuzzichini casalinghi

ed inoltre

Olive, **aringhe** marinate, alici al limone, cipolle glassate, sottaceti, verdure grigliate, **insalata di cipolle**

Tutti gli antipasti possono essere, a richiesta, **Senza Glutine**, fatto in casa in quanto preparati con il nostro pane **Senza Glutine**, e cucinati e somministrati con le dovute attenzioni

Il Poderino
Via Ginguano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel cell Firenze 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it



Alla Taverna del Poderino

Primi piatti

Pasta all'uovo:

- *Tagliatelle* o pappardelle all'uovo al ragù d'anatra, di cinghiale, oppure con *salsiccia al tartufo* o con funghi
- *Pasta ripiena*: lasagne toscane, *crepelle alla fiorentina*, cannelloni ripieni di carne o di formaggi o verdure

Polenta:

- al cinghiale, alla salsiccia, ai funghi

Risotti:

- alle verdure: carciofi, castagne, porri, funghi, radicchio, ortica, mele e peperoni, zucchine, fiori di zucca
- spumante ed uvetta

Zuppe:

- *carabaccia* di cipolle, zuppa di cavolo nero, di legumi misti, ribollita, pappa al pomodoro, panzanella

Pasta:

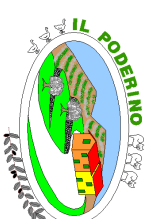
- pasta e ceci alla contadina, alle zucchine, alla mediterranea, al ragù dell'orto, al basilico, al pesto, panna e tonno

Tutti i piatti possono essere, a richiesta, **Senza Glutine**, in quanto preparati con prodotti *Senza Glutine*, e cucinati e somministrati con le dovute attenzioni. Tagliatelle, crepelle, lasagne, sono fatte in casa con farine *Senza Glutine*

Il Poderino
Via Ginguano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel cell Fiorenzo 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it



Alla Taverna del Poderino

Secondi piatti

Pollame:

- anatra all'arancia; *petti d'anatra all'arancia* o alla contadina
- faraona o anatra in crosta di sale; faraona o galletto alla griglia o in forno
- faraona o pollo al limone; pollo e coniglio fritto

Coniglio:

- ripieno, in umido, in crosta di sale, alla griglia,
- coniglio e pollo fritto

Maiale:

- arista alla paesana, arista cipolle e castagne
- bistecchine di maiale alla griglia o alla pizzaiola
- fegatelli alla fiorentina e alla pistoiese
- grigliata di rosticciana e salsicce, in estate
- **porchetta**
- salsicce al vino con cipolle e castagne o con fagioli all'uccelletta
- stinchi di maiale al forno; zampetti di maiale con fagioli

Vitellone:

- bistecca alla fiorentina o tagliata a peso
- **peposo** (stinco di manzo alla fornacina)
- ossibuchi alla pistoiese

Cinghiale: in umido

Grigliata mista: rosticciana, salsicce, pollo o faraona; e, se disponibili, quaglie, agnello, capretto

Baccalà: alla fiorentina, marinato, lessato con i ceci

Tutti i piatti possono essere, a richiesta, **Senza Glutine**, cucinati e somministrati con le opportune attenzioni. Segnalateci eventuali altre intolleranze, ne terremo conto.

Il Poderino
Via Ginguano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel cell Fiorenzo 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it



Alla Taverna del Poderino

Secondi piatti vegetariani e contorni

Secondi vegetariani:

- sformati di verdure: porri, funghi, carciofi, zucchine, erbatte
- torte salate di ricotta e di formaggi, formaggio grigliato, mozzarella ripiena
- verdure alla parmigiana
- frittate di verdura, formaggio e prezzemolo, alle noci;
- Frittata trippata, uova sode pasticciate, uova sode ripiene

Frittate:

di verdura, di formaggio, coi salumi, miste cotte in padella o in forno

Contorni:

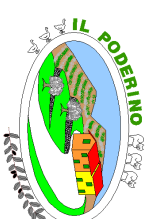
- patate arrosto, al cartoccio, fritte
- verdure fritte (cipolle, cavoli, zucchine, melanzane)
- fagioli all'uccellelta, carote al pomodoro, ceci lessati
- insalate di stagione
- verdure saltate, stufate, grigliate, glassate, gratinate

Tutti i piatti possono essere, a richiesta, **Senza Glutine**, cucinati e somministrati con le opportune attenzioni. Segnalateci eventuali altre intolleranze, ne terremo conto.

Il Poderino
Via Ginguano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel celli Firenze 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it



Alla Taverna del Poderino

I nostri dolci

Per tutte le stagioni:

- cream caramel, bianco mangiare
- crostate di confettura di pesche o di more o di arance
- pan di spagna farcito con crema e cioccolato; torta mimosa
- tiramisù, zuppa inglese
- torta al cioccolato e sacher torte
- torta della nonna/nonno
- torta delle rose
- torta di frutta sciropata (mele, pere, pesche, ananas)
- torta di mele, (pere, pesche, albicocche)
- torte di ricotta
- zuccotto
- piccola pasticceria: bomboloni, cantuccini, ciambelle, fiorentini, lingue di gatto, pasta frolla, ecc

Dolci primaveraili:

- Torte di ricotta, pastiera napoletana (anche S/G)

Dolci estivi

- cheese cake alla frutta fresca
- pavlova
- torta di crema alla frutta fresca

Dolci autunnali:

- schiacciata coll'uva
- castagnaccio

Dolci invernali:

- tronco
- sacher torte
- schiacciata alla fiorentina, cenci, frittelle di riso

Tutti i dolci possono essere, a richiesta, **Senza Glutine**. I dolci **Senza Glutine** possono essere prenotati e ritirati per il consumo a casa, per le vostre feste e ricorrenze.

Il Poderino
Via Ginguano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel celli Firenze 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it

Alla Taverna del Poderino



I prezzi

Il coperto, il pane (anche senza glutine ove richiesto), l'acqua, il vino della casa (rosso o bianco) sono compresi nel prezzo.

Menù goloso:

Grande assortimento di antipasti, primo, due dolci, vinsanto, caffè, grappa (cocacola o fanta per i bambini)

€ 23,00 a persona; bambini 2-12 anni € 18,00

Menù base:

Antipasto di salumi, primo, secondo, contorno, dolce, vin santo o caffè

€ 21,00 a persona, bambini 2-12 anni € 14,00

Menù standard:

antipasto toscano: affettati, crostini, aringa, olive; un primo, un secondo, contorno, dolce, vinsanto, caffè,

€ 25,00 a persona; bambini 2-12 anni € 17,00

Menù speciale:

antipasti assortiti, due primi, due secondi, due contorni, dolce, vinsanto, caffè, grappa

€ 28,00 a persona; bambini 2-12 anni € 18,00

Menù bistecca alla fiorentina:

ottima di primo appetito, vi consigliamo di rinunciare ad antipasti e primi

Bistecca 1 kg circa, patate fritte, insalata e verdura cotta di stagione, dolce, vinsanto, caffè, grappa

circa € 36,00 a persona

Il secondo a richiesta a base di cinghiale, petto d'anatra, baccalà comporta un maggior costo di € 2,00 a persona; la bistecca alla fiorentina o la tagliata sono a peso.

Menù pizza anche Senza Glutine:

antipasto di salumi, pizze e focacce a volontà, dolce, vino o birra (anche S/G) o cocacola o fanta, vinsanto, caffè

€ 18,00 a persona, bambini 2-12 anni € 15,00

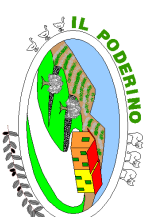
Gennaio 2011

Il Poderino
Via Giugnano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel cell Fiorenzo 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it

Alla Taverna del Poderino



Sociale informato e formato sulla cucina

senza glutine

IL PODERINO AGRITURISMO

Via Giugnano, 158

51035 S.BARONTO PT

info@portoverde.it

www.portoverde.it

tel. cell. **Fiorenzo +39 335 7448053** e **Teresa 335 7448101**

tel e fax 0573 88109

per raggiungerci:

- **da Pistoia:** Via Montalbano per Empoli, fino a San Baronto. Piazza della Chiesa (pz. Giraldi), passare davanti all'ufficio postale, via Giugnano in discesa per 2,5 Km;

- **da Empoli:** per Vinci, Lamporecchio. Nella piazza del Comune di Lamporecchio (pz. Berni), al semaforo per Montecatini T.me; 500 m, al frantoio a destra; via Giugnano in salita per 2,5 Km;

- **da Montecatini T.me:** direzione Empoli fino al primo bivio per Larciano, quindi seguire le indicazioni per Lamporecchio. Appena entrati nel territorio del comune di Lamporecchio svoltare a sinistra (dopo il distributore di benzina); salire per 2,5 Km.

- **Coordinate GPS:** La 43.83152390 Lo 10.90846896

Il Poderino
Via Giugnano, 158
San Baronto PT

tel cell Teresa 335 7448101
tel cell Fiorenzo 335 7448053
tel e fax 0573 88109

www.portoverde.it
info@portoverde.it