



PODERE  
*La Rocca*  
AGRITURISMO

"Cooking  
is my way  
of communicating  
my way of  
expressing creativity"  
Federica

*The Magic of the Countryside*



## Starters

- Selection of Tuscan cold cuts 16 €  
ALLERGENS 12 
- Cardoon parmigiana with cuttlefish vail and yogurt sauce 13 €  
ALLERGENS: 1,3,5,7,14
- Fried pumpkin ball with smoked provola cheese, leek sauce and tomato gel 13 €  
ALLERGENS: 1,3,7
- Chicken liver patè, pear and ginger jam, caramelized onion and small pan de'Santi brioche 10 €  
ALLERGENS: 1,3,7,8
- Selection of typical Tuscan cheeses 18 €  
ALLERGENS: 7,8  
- Salad with pears, blue cheese dressing, currants and walnuts 10 €  
ALLERGENS: 7,8  
- Selection of Tuscan cold cuts and cheeses 32 €  
FOR 2 PEOPLE  
ALLERGENS: 7,8,12 

CHARGE 2€

PODERE  
*La Rocca*  
AGRITURISMO

(The fruits and vegetables we use come almost exclusively from our farm)



# Pasta

An unusual Picio all'aglione  
hand made picci pasta, sauce, mousse and aglione powder 13 €

ALLERGENS: 1,7 

Typical ribollita soup with salty onion biscuit and 14 €

black sesame

ALLERGENS: 1,7,9,11 

Paccheri pasta with octopus ragout, olives dust and 17 €

potato crumbs

ALLERGENS: 1,6,9,12,14

Pappardelle pasta with blueberry, white boar ragout,  
candied blueberries and rasted pine nuts 15 €

ALLERGENS: 1,3,8,9,12

Broccoli risotto with anchovies sauce, glazed sweetbreads 16 €

and chilli pepper crumble

ALLERGENS: 1,3,4,7,9



## Main Courses

Grilled Sirloin with wild pork ham 19 €

ALLERGENS 

Roasted duck leg, apple and orange sauce and black cabbage 23 €

ALLERGENS: 10 

Pork tenderloin lard steak with celeriac root cream and corn chips 18 €

ALLERGENS: 1,7

Sea bass fillet in potato crust and green salad 22 €

ALLERGENS: 2,4,7,14 

Fiorentina steak 6/hg €

ALLERGENS: 



## Side Dishes

Chickpeas with rosemary

6 €

ALLERGENS: 

Spinach with garlic, oil and chilli peper

5 €

ALLERGENS: 

Homemade potato chios with pecorino cheese and  
black pepper

6 €

ALLERGENS: 1.7 



## Dessert


Crispy chocolate bignè, with mascarpone mousse and coffee and chocolate sauce 6 €

ALLERGENS: 1,3,7 

Custard gelato, chocolate crumble, creamy coffee and alkermes gel 7 €

ALLERGENS: 3,7  

Our grandma's tart 7 €

ALLERGENS: 1,3,7,8,12  

Pear baked in vin brulè filled with ruby chocolate with chocolate crumble and vin brulè reduction 8 €

ALLERGENS: 3,7,8,12 

Homemade vanilla gelato 5 €

ALLERGENS: 3,7  

Homemade pear and raspberry sorbet 5 €

ALLERGENS: 3,7  



## *Wine List*

### DALLA VAL DI CHIANA - From Val di Chiana

Podere La Rocca Rosso di Montepulciano D.O.C. 2022	20 €
80% Sangiovese, 20% Canaiolo	
al calice/by the glass	5 €
Podere La Rocca Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2020	28 €
80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Mammolo	
al calice/by the glass	7 €
Podere La Rocca Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G. 2017	35 €
80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Mammolo	
al calice/by the glass	8 €
Le Berne Rosso di Montepulciano D.O.C. 2022	25 €
100% Sangiovese	
Le Berne Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2021	32 €
100% Sangiovese	
Luna Doro Pagliareto Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2019	35 €
100% Sangiovese	
Luna Doro Nobile di Montepulciano Riserva (Quercione) D.O.C.G. 2018	39 €
100% Sangiovese	
D&D I Rami Rosso di Montepulciano 2022	27 €
Sangiovese, Merlot	
D&D il Massaro Nobile di Montepulciano 2019	33 €
Sangiovese, Merlot	
D&D Dino Toscana Rosso I.G.T. 2018	48 €
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	



## *Wine List*

### DA CORTONA - From Cortona

I Viti Syrah D.O.C. 2022

100% Syrah

30 €

Cantine Faralli "il Sorbo" I.G.T. Toscana Rosso 2018

50% Sangiovese; 50% Merlot

28 €

### DALLA MAREMMA - From MAREMMA

Mentore Morellino di Scansano D.O.C.G. 2021

75% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon

24 €

La Mozza Cilieggiolo Maremma Toscana BIO 2021

100% Cilieggiolo

29 €





# Wine List

## DAL CHIANTI - From Chianti

Guidi Chianti Classico D.O.C.G. 2022 90% Sangiovese, 10% Merlot	32 €
Castello di Bibbione Chianti Classico D.O.C.G. 2020 Sangiovese, Merlot	34 €
Castello di Bibbione Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2019 Sangiovese, Merlot	40 €
La Historia di Italia Rosso Toscana I.G.T. 2018 100% Merlot	55 €



## *Wine List*

### DA MONTALCINO - From Montalcino

Poggio Lucina Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2016 100% Sangiovese	55 €
Fornacina Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2019 100% Sangiovese	58 €
Guidi Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018 100% Sangiovese	62 €

### DA BOLGHERI - From Bolgheri

I Tirreni Beccaia Bolgheri D.O.C. 2022 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Petit Verdot	36 €
Marchese Antinori "Il Bruciato" Bolgheri Superiore D.O.C. 2022	60 €



# Wine List

## BOLLICINE - Bubbles

### Metodo Charmat

Bacio Della Luna Blanc de Blancs Extradry Millesimato 2023 20 €

Chardonnay, Pinot Bianco

al calice/by the glass 5 €

Tenuta Maiano Spumante Brut BIO 23 €

85% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

al calice/by the glass 5 €

Tenuta Del Buonamico Spumante Particolare Brut 30 €

Pinot bianco, Semillon, Trebbiano

### Metodo Classico

Arioldi Insolente Metodo Classico Nature 38 €

100% Vermentino

Cantine Faralli Spumante Brut 40 €

100% Vermentino

Badia Crepaldo La Cuvée 1084 Solera 42 €

Chardonnay, pinot nero

Badia Crepaldo 1084 Rosè 44 €

100% Pinot Nero



# Wine List

## VINI ROSATI - Rosé Wines

Vecchia Cantina Toscana Rosato IGT

24 €

100% Sangiovese

al calice/by the glass

5 €

Dea Rosa Toscana IGT 2023

30 €

Sangiovese, Syrah, Canaiolo

## ORANGE WINES e MACERATI - Orange Wines and Macerated

Arioldi Arrogante IGT Toscana 2022 (Orange Wine)

40 €

70% Trebbiano, 25% Malvasia, 5% Sangiovese

Badia Crepaldo Le Fiore IGT Toscana 2022 (Macerato)

42 €

Viognier, Chardonnay



# Wine List

## VINI BIANCHI - White Wines

Podere La Rocca Toscana Bianco I.G.T.	21 €
Trebbiano, chardonnay, malvasia	
al calice/by the glass	5 €
Podere La Rocca Toscana Vermentino I.G.T. Bio. 2022	25 €
100% Vermentino	
al calice/by the glass	5 €
Scalandrino Vermentino D.O.C. 2022	28 €
100% Vermentino	
Vigna del Sole Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2023	25 €
100% Vernaccia di San Gimignano	
Montecarlo Etichetta Bianca Bianco D.O.C. 2023	30 €
Trebbiano, Pinot Bianco, Malvasia, Semillon	
Vivi Vermentino I.G.T. 2023	30 €
100% Vermentino	



## Water and soft drinks

Still or sparkling water	1,5 €
Cola/ Fanta/ Tonic water	3 €

## Beers and hot drinks

Espresso	2 €
Cappuccino	3 €
Tea	2 €
Beer 33cl	6 €



## LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI ITTICI
5. ARACHIDI
6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE E DERIVATI
11. SESAMO
12. SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E DERIVATI
14. MOLLUSCHI



PIATTO SENZA GLUTINE



PIATTO VEGETARIANO