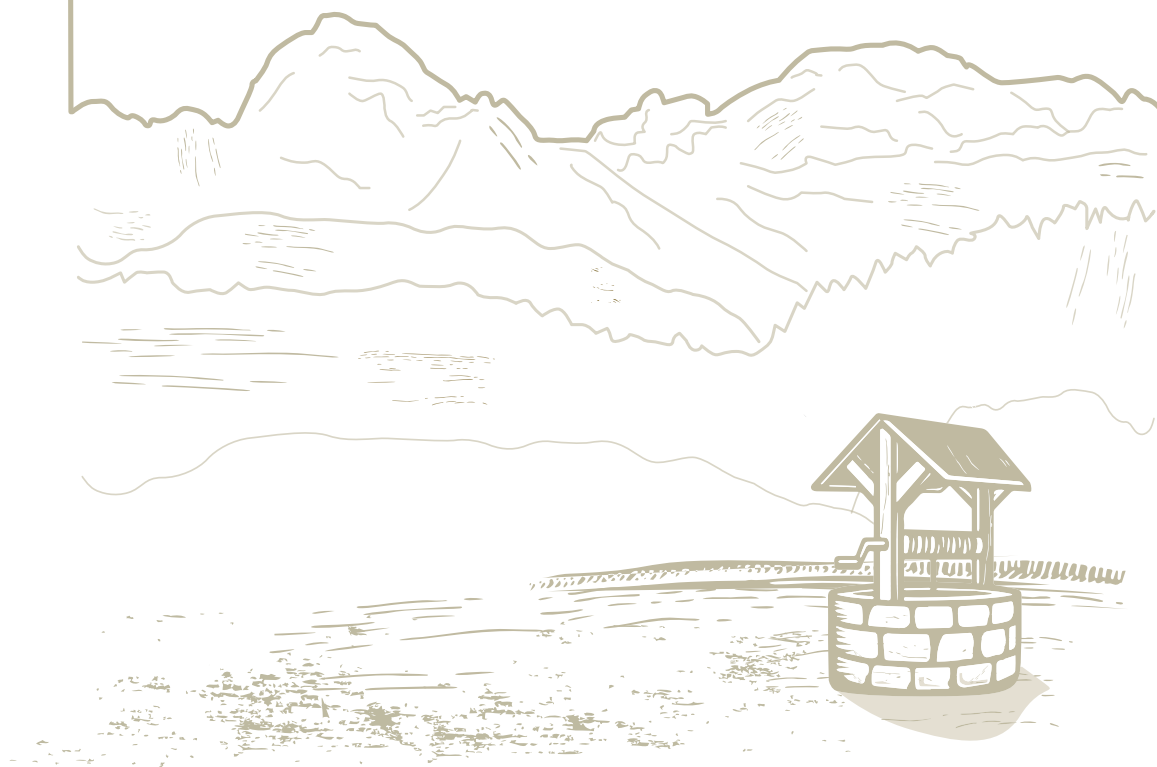




MENÙ

dal 1985
ristorante tipico
della Garfagnana

Al ristorante Il Pozzo di Pieve Fosciana
proponiamo una selezione di piatti tipici della
cucina garfagnina e toscana.



CLASSICI DEL POZZO

CACIOTTINA GRATINATA AL TARTUFO NERO.....16€

Formaggio di vacca del Caseificio Marovelli, gratinato in forno e servito con scaglie di tartufo nero

7

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA.....13€

Prosciutto crudo, salame di felino, insalata di pollo, lonzino di maiale, crostini freddi e caldi

1-3-6-7-8-9-10-13

FLAN DI ZUCCA CON CREMA DI BAGIOLO.....12€

Flan morbido alla zucca, servito con crema di Bagiole

1-7-10

BRUSCHETTA CASTAGNE E LARDO.....10€

Bruschetta croccante servita con castagne e lardo

1-4-8-10-14

GRAN PIATTO DI FORMAGGI.....16€

Selezione di formaggi tradizionali della Garfagnana del Caseificio Marovelli, accompagnati da miele di montagna e confetture

7-8-13

MANZO DI POZZA.....14€

Manzo di Pozza servito con radicchio, pinoli e scaglie di Grana

5-6-7-8-9-10

LA PROPOSTA DI PESCE

BOCCONCINI DI BACCALÀ.....14€

Bocconcini di baccalà in tempura serviti su cipolle caramellate

1-2-4-7-8-14

 LE PASTE FATTE IN CASA **TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO.....18€**

Pasta all'uovo tirata a mano, saltata in padella
e servita con scaglie di tartufo nero fresco

1-3-6-7-13-16

TORTELLACCI ALLA GARFAGNINA.....13€

Tortelli caserecci con ripieno di carne e verdure,
al ragù di funghi porcini, cipolla e lardo, macchiati al pomodoro

1-3-6-7-9-10-13

GNOCCHI AL GORGONZOLA E PERE.....14€

Gnocchi fatti a mano, con farina di castagne e serviti con
crema di gorgonzola e pere.

1-3-6-7-10-13

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CAPRIOLO.....13€

Pappardelle tirate a mano e accompagnate da ragù di capriolo

1-3-6-7-10

QUADRUCCI DI ZUCCA ALLO ZAFFERANO E SPECK.....13€

Pasta ripiena di zucca gialla e amaretti, servita con salsa
aromatizzata allo zafferano e con speck croccante

1-3-6-7-8-10

MINISTRA DI FARRO IGP DELLA GARFAGNANA.....12€

Farro IGP della Garfagnana cotto in minestra di fagioli,
patate e bietola

1-6-13

LA PROPOSTA DI PESCE
PICI VONGOLE E BOTTARGA.....18€

Pici artigianali serviti con vongole e bottarga

1-2-3-4-6-8-10-14

LEPRE IN SALMÌ.....15€

Lepre marinata con erbe aromatiche e spezie e cotta lentamente nel vino rosso.

1-9-10

TARTARE AUTUNNALE.....15€

Carne di manzo cruda battuta al coltello servita con zucca e crema di Pecorino.

7-8-9

GUANCIA DI VITELLA BRASATA.....19€

Guancia di vitella brasata e servita su purea di zucca

6-8-9-10

ROLLÉ DI FARAONA.....18€

Rollé di faraona ripiena servita su letto di spianci

3-5-6-8-10-11

LA PROPOSTA DI PESCE

TRANCIO DI SALMONE.....18€

Trancio di salmone al forno accompagnato da verdure miste

2-4-6-14

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI.....20€

Frittura mista di calamari, gamberi e verdure.

1-2-3-4-6-8-10-11

—> LE TAGLIATE <—

TAGLIATA ALLA POZZO.....18€

Fesa di manzo (ca 270 gr.)

cotta alla griglia e condita con erbe aromatiche

TAGLIATA ALLA TOSCANA.....22€

Bistecca di manzo in osso (ca 400 gr.)

cotta alla griglia e condita con erbe aromatiche.

Disponibili entrambe anche nelle seguenti varianti:

con lardo + 3€

con rucola e parmigiano + 3€

con tartufo nero + 6€

con radicchio rosso, balsamico e noci + 3€

BISTECCA DI MANZO.....52€ /kg

Bistecca di Scottona selezione "Magna Cum Laude"

taglio Fiorentina oppure Costata

frollatura dry aging 40 gg

LOMBATINA DI VITELLA.....18€

Bistecca di vitella in osso (ca 400 gr.)

FILETTO ALLA BRACE.....22€

Filetto di manzo (ca 250 gr.)

Il filetto alla brace è disponibile anche nelle seguenti varianti:

con tartufo nero + 6€

PATATE RUSTICHE.....5€**SFORMATINO DI VERDURE.....4,5€****SPINACI.....4€****PINZIMONIO.....6€****INSALATA MISTA.....4€****VERDURE AL FORNO.....5€**

MENÙ GARFAGNINO

BRUSCHETTA CASTAGNE E LARDO

Bruschetta croccante servita con castagne e lardo

...

MINESTRA DI FARRO IGP della Garfagnana

Farro IGP della Garfagnana cotto in minestra di fagioli, patate e bietola

TORTELLACCI ALLA GARFAGNINA

Tortelli caserecci con ripieno di carne e verdure,
al ragù di funghi porcini, cipolla e lardo, macchiati al pomodoro

...

LEPRE IN SALMÌ

Lepre marinata con erbe aromatiche e spezie e cotta lentamente
nel vino rosso

...

TORTA DI MELE

La nostra torta di mele fatta in casa

minimo per due persone

35€ a persona (bevande escluse)