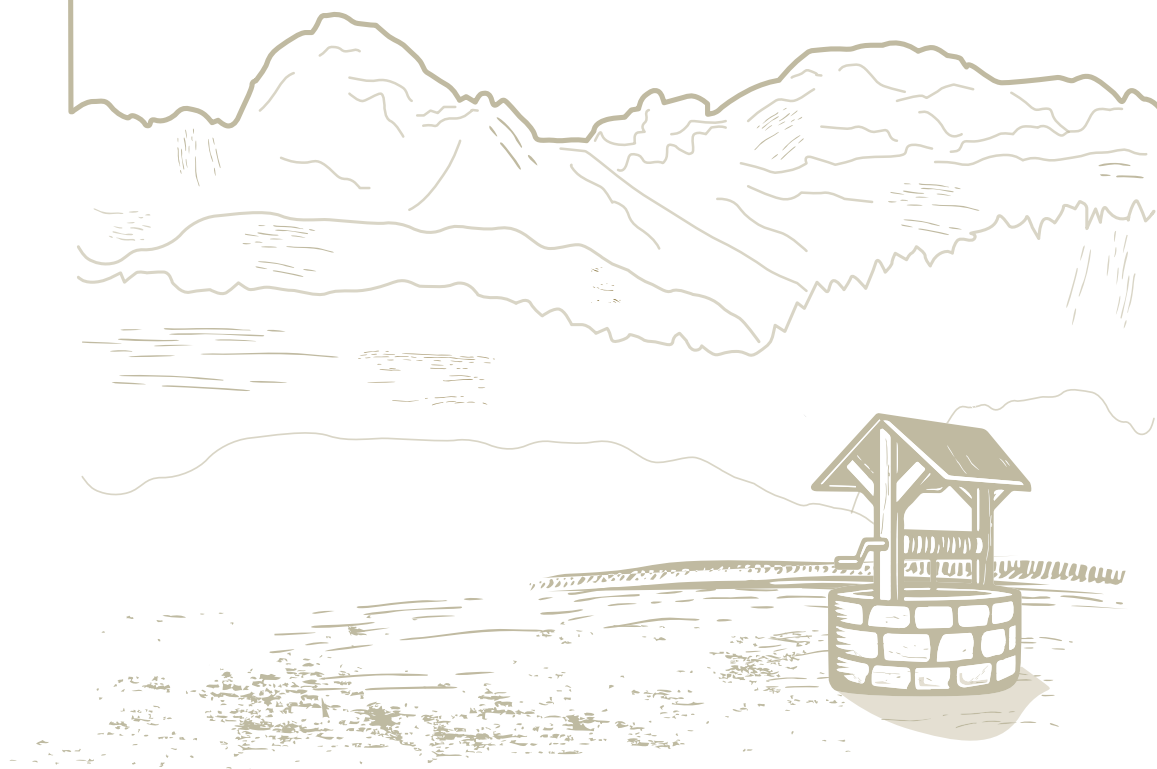




## MENÙ

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

**SOUFFLÉ AGLI ASPARAGI E BAGIOLO.....12€** 

Soufflé agli asparagi servito con crema di Bagiole e zafferano

1-3-7

**CROSTONE CON FAVE AL COCCIO E LARDO.....10€**

Crostone croccante di pane servito con fave al cocchio e lardo

1

**GRAN PIATTO DI FORMAGGI.....16€** 

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

7-8-13

**CULATELLO & PASTA FRITTA.....14€**

Culatello servito con pasta fritta dorata e fragrante

1-6-8-9-10-14

## LA PROPOSTA DI PESCE

**TOTANO CACIUCCATO.....14€**

Morbido totano cotto e servito al “cacciucco” accompagnato da crostine croccante di pane

1-2-4-6-8-14

—> 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

**RAVIOLI ALLE ERBETTE.....13€** 

Ravioli fatti a mano, con ricotta, spinaci, erbette

1-3-6-7-10

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

Pappardelle fatte a mano accompagnate da ragù di capriolo

1-3-6-7-10

**GNOCCHETTI DI CASTAGNE ZOLA E PERE.....14€** 

Gnocchi di castagne della Garfagnana con Gorgonzola e pere caramellate

1-3-7-8

**MINISTRA DI FARRO IGP DELLA GARFAGNANA.....10€** 

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

1-6-13

**ZUPPA FRANTOIANA.....10€** 

Zuppa di patate, fagioli e cavolo nero servita con crostone di pane agliato

9

LA PROPOSTA DI PESCE

**PACCHERI ALLE VONGOLE & BOTTARGA.....16€**

Paccheri artigianali "Laboratorio Tortellini" in un sugo di vongole fresche, esaltati da bottarga grattugiata

1-2-4-8-14

**CERVO IN UMIDO CON POLENTA.....15€**

Polpa di cervo cotto in casseruola con odori e vino rosso,  
servito con polenta

1-9-10

**TARTARE PUNTARELLA & BURRATA.....15€**

Carne di manzo cruda battuta al coltello  
servita con puntarella fresca e burrata cremosa

7-8

**COSTINE FRITTE DI AGNELLO.....20€**

Costine di agnello fritte servite con una fresca salsa aioli alla menta

1-3-6-8-10

**FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE.....16€**

Filetto di maiale alla senape, servito con semi di cumino  
e porro fritto croccante

1-7-8-10

---

**LA PROPOSTA DI PESCE**

---

**BACCALÀ AL FORNO SU CREMA DI CECI.....18€**

Baccalà cotto al forno servito su crema di ceci

1-2-4-8-14

**CODA DI ROSPO ALLA MEDITERRANEA.....17€**

Coda di rospo, tenera e saporita,  
arricchita con olive taggiasche, capperi e pomodorini

2-4-8-14

—>>> **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 FRITTE.....4€****SFORMATINO DI VERDURE.....4,5€****SPINACI.....4€****PINZIMONIO.....6€****INSALATA MISTA.....4€****ASPARAGI.....5€****VERDURE AL FORNO.....5€**

**MENÙ GARFAGNINO**

**CROSTONE CON FAVE AL COCCIO E LARDO**

Crostone croccante di pane servito con fave al cocchio 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

...

**CERVO IN UMIDO CON POLENTA**

Polpa di cervo cotto in casseruola con odori e vino rosso,  
servito con polenta

...

**TORTA DI MELE**

La nostra torta di mele fatta in casa

minimo per due persone

**35€ a persona** (bevande escluse)