



Albergo Ristorante Pizzeria Podere Le Caselle
IL RISTORANTE E' CHIUSO IL SABATO A PRANZO
Tel. +39 0575 845324 - Cell. 3394807441
www.podere-lecaselle.it - galganigiulio2@gmail.com

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Antipasti

<i>Coperto</i>		2,00 €
<i>Crostini Misti</i> (typical souces with bread)	1 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	6,00 €
<i>Bruschetta Pomodoro</i> (toasted bread with garlic, oil and tomato) 1		6,00 €
<i>Bruschetta Fattore</i> (toasted bread with olive, oil and tomato) 1 - 4 - 12 - 14		8,00 €
<i>Antipasto "Toscano Antico"</i> (pork neck, salami, black croutons and beans) 1 - 4 - 9 - 12 - 14		12,00 €
<i>Antipasto Caselle</i> (ham, croutons, toasted bread, mozzarella, fried vegetables) 1 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14		14,00 €
<i>Tagliere Misto, Affettato Misto con Formaggi e Salse</i> (cured meats with cheese and sauces) 1 - 7 - 12		14,00 €
<i>Bresaola Rucola e Grana</i> (air-cured beef and rocket salad) 7 - 12		10,00 €
<i>Tagliere di Cacciagione</i> (game board) 7 - 12		18,00 €





Primi Piatti

<i>Pici all'aglione</i> in stagione (homemade pasta with garlic, tomato sauce) 1 - 9	12,00 €
<i>Pici al Ragù di Chianina Bianco</i> (homemade pasta with Chianina sauce) 1 - 9	13,00 €
<i>Gnudi dell Principessa "con Tartufo"</i> (ricotta and spinach) 1 - 3 - 4 - 7 - 12	15,00 €
<i>Maccheroni all' Ocio</i> (macaroni with duck) 1 - 7 - 9	13,00 €
<i>Ravioli alla Gnicche con Pera, Pecorino di Pienza e Zafferano</i> (pear, pecorino di Pienza and saffron) 1 - 3 - 7 - 12	13,00 €
<i>Penne alla Norcina</i> (cream and truffle, sausage) 1 - 4 - 7 - 12	14,00 €
<i>Gnocchi al Sugo di Coniglio</i> (gnocchi with rabbit sauce) 1 - 9 - 12	13,00 €
<i>Risotto ai Funghi Porcini</i> (rice with mushrooms) 7	14,00 €
<i>Pappardelle al Sugo di Cinghiale</i> (homemade pasta with wild boar sauce) 1 - 3 - 9	13,00 €
<i>Pasta al Ragu o Pomodoro</i> (pasta ragu or tomato) 1 - 4 - 9	10,00 €





Secondi Piatti

<i>Bistecca alla Fiorentina</i> (fiorentina steak)	4,00 € etto
<i>Braciola</i> (pork chop)	10,00 €
<i>Agnello alla Griglia</i> (grilled lamb)	15,00 €
<i>Costine di Agnello Fritto</i> (fried lamb) 1-3	15,00 €
<i>Salsiccia alla Griglia</i> (grilled sausage) 12	10,00 €
<i>Misto Carne Podere</i> (mixture meat of the house) 12	15,00 €
<i>Costoline di Maiale</i> (pork's ribs)	9,00 €
<i>Cinghiale in Umido all'Aretina</i> (stewed wild boar in Aretina) 9	13,00 €
<i>Filetto di Manzo al Chianti</i> (Chianti Fillet) 1 - 7 - 12	20,00 €
<i>Filetto di Manzo alla Griglia</i> (grilled fillet)	18,00 €
<i>Filetto di Manzo ai Funghi Porcini</i> (fillet with mushrooms) 1 - 7	20,00 €
<i>Filetto di Cinta Senese al Vin Santo</i> (fillet with typical pork and tuscan raisin) 1 - 7	13,00 €
<i>Coniglio alla Cacciatora</i> (rabbit hunters style) 7	12,00 €





Secondi Piatti

<i>Chianina IGP</i>	5,50 € etto
<i>Chianina di Costa</i> taglio minimo un kg1,200 circa	4,50 € etto

* Per rispettare il taglio caratteristico il peso può variare dalla richiesta all'ordine

Tagliata di Fiorentina Rucola e Grana 20,00 € (2 persone) 38,00 €

Tagliata di Fiorentina ai Funghi Porcini 20,00 € (2 persone) 38,00 €

Tagliata di Fiorentina al Pepe Verde e Rosmarino 20,00 € (2 persone) 38,00 €

Tagliata di Fiorentina ai Pinoli e Aceto 20,00 € (2 persone) 38,00 €

Tagliata di Fiorentina al Lardo di Colonnata 20,00 € (2 persone) 38,00 €

Tagliata di Fiorentina al Tartufo 20,00 € (2 persone) 38,00 €

Medaglione di Chianina Rucola e Grana 10,00 €





Piatti di Pesce

<i>Carpaccio di Spada Affumicato</i> (smoked swordfish slices)	4 - 12	10,00 €
<i>Insalata di Mare</i> (seafood salad)	2 - 4 - 12 - 14	10,00 €
<i>Portata del Marinaio</i> (Sailor dish) *	2 - 12 - 14	18,00 €
<i>Spaghetti allo Scoglio-Vongole Veraci</i> (with seafood spaghetti or clams) *	1 - 2 - 9 - 12 - 14	15,00 €
<i>Risotto alla Capitan Trinchetto</i> (Captain Trinchetto rice) *	2 - 9 - 12 - 14	15,00 €
<i>Spaghettoni all' Astice</i> (long pasta with lobster) *	1 - 2 - 9 - 12	20,00 €
<i>Spiedino</i> (grilled fish) *	1 - 2 - 14	10,00 €
<i>Spada</i> (swordfish) *	12	10,00 €
<i>Frittura</i> (mixed fried fish) *	1 - 2 - 14	12,00 €
<i>Grigliata Mista di Pesce</i> (mixed grilled fish) *	1 - 2 - 14	18,00 €

* I prodotti segnati con l'asterisco, potrebbero essere congelati all'ordine



Contorni

<i>Insalata Verde</i> (green salad)	5,00 €
<i>Insalata Mista</i> (mixed salad)	5,00 €
<i>Patate Fritte o al Forno</i> (fried or baked potatoes)	5,00 €
<i>Verdura di Stagione all' Agro o Saltata</i> (seasonal vegetables)	5,00 €
<i>Fagioli Bianchi all' Olio</i> (white beans with olive oil)	5,00 €
<i>Fagioli all' Uccelletta</i> (beans with tomato sauce and garlic) 9	5,00 €
<i>Ceci all' Aretina</i> (Arezzo-style chickpeas)	6,00 €
<i>Verdure Grigliate</i> (grilled vegetables)	6,00 €





Pizze

Solo nei Giorni di Sabato, Domenica e Festivi
Only on Saturdays, Sundays and Holidays

<i>Margherita</i> (tomato, mozzarella)	1 - 7	7,00 €
<i>Napoletana</i> (capers and anchovies)	1 - 4 - 7	8,00 €
<i>Capricciosa</i> (ham, olives, sausage, capers, artichoke, sausage)	1 - 7 - 12	8,00 €
<i>Prosciutto Cotto e Funghi</i> (backed ham and mushrooms)	1 - 7 - 12	8,00 €
<i>Marinara</i> (garlic, shellfish)	1	7,00 €
<i>Piccante</i> (hot salami)	1 - 7 - 12	8,00 €
<i>Quattro Stagioni</i> (ham, mushrooms, artichokes, capers and anchovies)	1 - 4 - 7 - 12	8,00 €
<i>Crostone</i> (ham, tomato, parmesan)	1 - 7 - 12	9,00 €
<i>Gorgonzola e Noci</i> (gorgonzola and nuts)	1 - 7 - 8	9,00 €
<i>Calzone</i> (closed pizza with ham and mozzarella)	1 - 7 - 12	8,00 €
<i>Calzone Farcito</i> (closed pizza with sausage, ham, salami, mushrooms)	1 - 7 - 12	9,00 €
<i>Pizza Caselle</i> (mushrooms (porcini) ham, parmesan)	1 - 7 - 12	9,00 €





Pizze Speciali

Solo nei Giorni di Sabato, Domenica e Festivi
Only on Saturdays, Sundays and Holidays

<i>Pizza Franciscana</i> (prosciutto cotto, funghi, salsiccia) Rossa	1 - 7 - 12	10,00 €
<i>Sottobosco</i> (funghi, rucola, scaglie di grana) Rossa	1 - 7	10,00 €
<i>Messicana</i> (peperoni, salamino piccante, peperoncino) Rossa	1 - 7 - 12	10,00 €
<i>Pulcinella</i> (pomodoro a fette, mozzarella, alici, rucola) Bianca	1 - 4 - 7	10,00 €
<i>Posillipo</i> (frutti di mare) Rossa	1 - 2 - 14	10,00 €
<i>Pizza Nazionale</i> (pomodoro a fette, sottilette, spinaci) Bianca	1 - 7	10,00 €
<i>Pizza Aretina</i> (salsiccia, cipolla) Rossa	1 - 7 - 12	10,00 €
<i>Sesso Sesso...</i> (wurstel, peperoni, salamino, porcini, peperoncino) Rossa	1 - 7 - 12	10,00 €
<i>Rustica</i> (speck, gorgonzola) Rossa	1 - 7 - 12	10,00 €
<i>Norcina</i> (salsiccia, tartufo) Bianca	1 - 4 - 7	10,00 €
<i>Nirvana</i> (verdure miste) Rossa	1 - 7	10,00 €
<i>Contadina</i> (formaggio, verdure miste, salsiccia) Rossa	1 - 7 - 12	10,00 €
<i>Genovese</i> (tonno, cipolla, mozzarella) Rossa	1 - 4 - 7	10,00 €





Dolci e Dessert

Dolci della Casa homemade desserts

<i>Panna Cotta</i> (cooked cream)	6,00 €
<i>Torta della Nonna</i> (cream and pine nuts)	6,00 €
<i>Torta di Marina alle Mele e Pinoli</i> (Marina's cake with apples and pine nuts)	6,00 €
<i>Torta al Cioccolato Fondente e Rum</i> (chocolate cake)	6,00 €
<i>Crostata alla Marmellata o Cioccolato</i> (tart with jam or chocolate)	6,00 €
<i>Torta Badicortina</i> (cream, walnuts and pine nuts)	6,00 €
<i>Zuppa Inglese</i> (chocolate, cream, archermes)	6,00 €
<i>Cheesecake</i> (cheese cream - cream or chocolate)	6,00 €
<i>Latte alla Portoghese</i> (milk, caramelized sugar, eggs)	6,00 €
<i>Torta dei Guelfi e Ghibellini</i> (chocolate, mascarpone, cream)	6,00 €
<i>Crema Catalana</i> (milk, eggs, lemon, cinnamon)	6,00 €
<i>Tiramisù al Caffè</i> (tiramisu)	6,00 €
<i>Cantucci con Vinsanto</i> (almond biscuits with raisin)	8,00 €
<i>Profiteroles</i>	6,00 €
<i>Tartufo Panna o Cioccolato</i> (semifreddo with cream and chocolate)	6,00 €
<i>Sorbetto al Limone semifreddo</i> (lemon sorbet)	6,00 €



Bevande

<i>Birra Spina - Piccola</i> (small beer)	3,00 €
<i>Birra Spina - Media</i> (medium beer)	5,00 €
<i>Coca Cola 1 litro</i> (coke 1 liter)	4,00 €
<i>Coca Cola Lattina</i>	3,00 €
<i>Fanta lattina</i>	3,00 €
<i>Sprite lattina</i>	3,00 €
<i>Acqua Minerale - Bott 1 / 2 Litro</i> (mineral water 1 / 2 liter)	2,00 €
<i>Acqua Minerale - Bott. 1 Litro</i> (mineral water 1 liter)	2,50 €
<i>Vino della Casa 1 / 4 Litro</i> (house wine 1 / 4 liter)	3,00 €
<i>Vino della Casa 1 / 2 Litro</i> (house wine 1 / 2 liter)	5,00 €
<i>Vino della Casa 3 / 4 Litro</i> (house wine 3 / 4 liter)	7,00 €
<i>Liquori Nazionali</i> (national liquors)	3,00 €
<i>Liquori Esteri</i> (foreign liquors)	4,00 €
<i>Liquori Gran Riserva</i>	5,00 / 8,00 €
<i>Caffè</i> (coffee)	1,50 €
<i>Cappuccino</i> (cappuccino)	2,50 €
<i>Bibite</i> (soft drinks)	3,00 €



ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticello.



8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.