

Menu



Ristorante La Tavolata

Per i clienti con allergie alimentari o intolleranze, si prega di informare il nostro personale e richiedere il nostro manuale delle informazioni sugli allergeni

For customers with food allergies or intolerances, please inform our staff and ask for our allergen information manual

Coperto / Cover Charge - 3 € pp



Podere Conti

Un ringraziamento ai nostri fornitori e collaboratori locali per loro prodotti d'eccellenza

We thank our local suppliers and collaborators for their excellent produce

- Az. Ag. BIO La Rita, Villafranca in Lunigiana
- Az. Ag. Di La Dall'Acqua di Zurlo Giovanna, Fivizzano
- Az. Ag. Il Gradile Sapori di Lunigiana, Mulazzo
- Az. Ag. Il Melato di Annalisa Mori, Filattiera
- Az. Ag. Lunigiana Tartufo di Simone Mori, Filattiera
- Caseificio "I Trei Fantoti", Zeri
- Macelleria Tamagna di Kevin Tamagna, Pontremoli
- Malatesta Sergio Snc, Treschietto, Bagnone
- Troscultura Toscana di Pasquali Alessandro, Tresana



ns. fornitori / our suppliers



EUROPARC
Turismo Sostenibile
nelle Aree Protette

Siamo lieti di annunciare che Podere Conti è stato recentemente insignito del prestigioso Premio di Partnership CETS II dalla Federazione EUROPARC, per la sua Carta Europea del Turismo Sostenibile nelle Aree Protette (ECSTPA)

We are pleased to announce that Podere Conti was recently honoured with the prestigious CETS II Partnership Award from the EUROPARC Federation's European Charter for Sustainable Tourism in Protected Areas (ECSTPA)



Il Podere Conti sta partecipando al concorso enogastronomico a Km zero delle Riserve della Biosfera MAB UNESCO italiane 2024 – Quarta Edizione
Provate il nostro “Piatto della Biosfera”

Podere Conti is participating in the enogastronomic Zero KM competition of the MAB UNESCO Italian Biosphere Reserves 2024 – Fourth Edition
Try our “Biosphere Plate”



BENVENUTI

al ristorante LA TAVOLATA del Podere Conti, dove l'eccellenza culinaria incontra il fascino della cucina a chilometro zero. Il nostro ristorante si vanta di selezionare con orgoglio i migliori ingredienti locali e di stagione, dove ogni piatto è un viaggio attraverso i sapori della Lunigiana e dell' Italia.

Numerosi piatti nel nostro ristorante adottano tecniche di conservazione tradizionali e moderne, dando vita ad una variegata selezione di prodotti da dispensa disponibili per l'acquisto nel nostro negozio. Inoltre, ci fa piacere condividere la nostra esperienza culinaria attraverso coinvolgenti corsi di cucina.

Podere Conti's Shop - La Dispensa



SCAN ME!

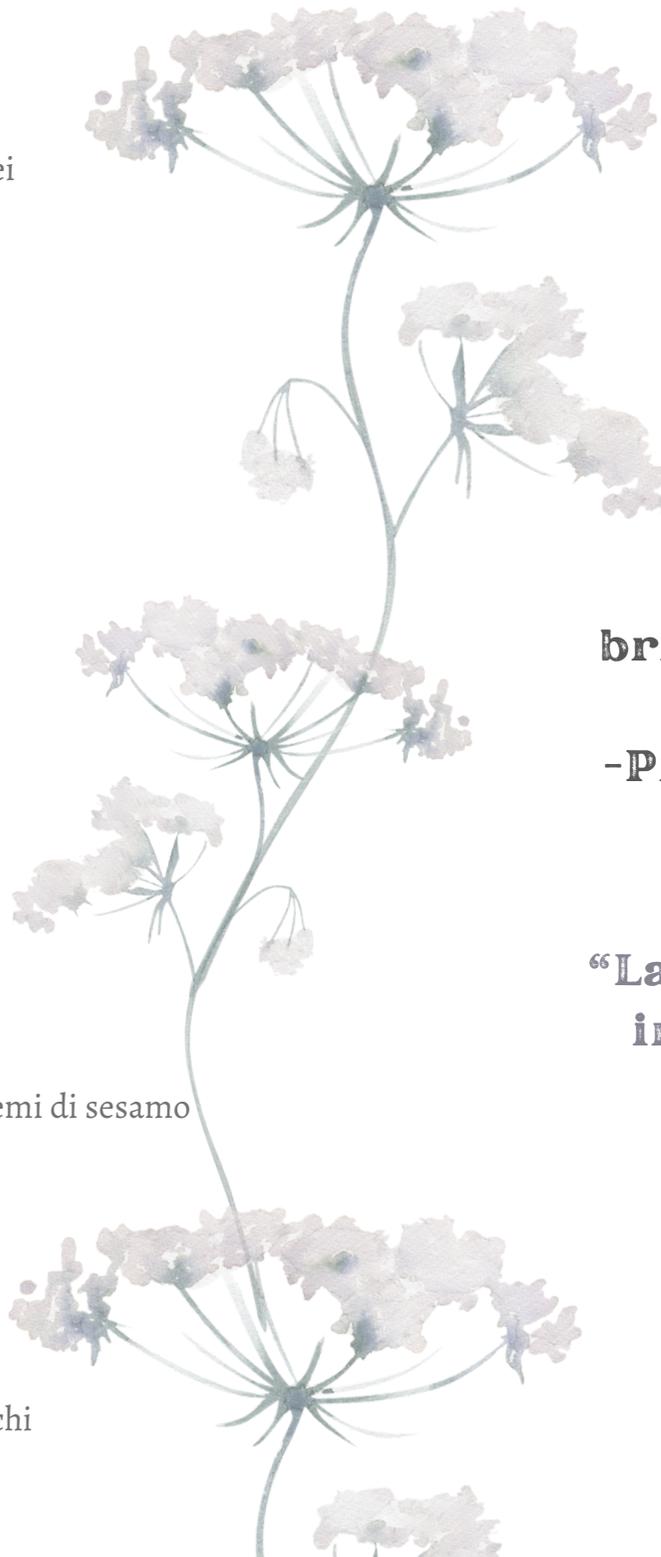
WELCOME

to Podere Conti's restaurant, LA TAVOLATA, where culinary excellence meets the charm of farm-to-table cuisine. Our restaurant takes pride in sourcing the finest local and seasonal ingredients, where every plate is a journey through the flavors of Lunigiana and Italy.

Numerous dishes in our restaurant showcase traditional and modern preservation techniques, resulting in a diverse array of pantry products available for purchase from our shop. Additionally, we take pleasure in sharing our culinary expertise through engaging cooking classes.

allergeni / allergens

-  Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
-  Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
-  Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
-  Soia e prodotti a base di soia
Soy and products thereof
-  Latte e prodotti a base di latte
Milk and products thereof
-  Frutta a guscio
Nuts and nut derivatives
-  Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
-  Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
-  Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites
-  Lupini e prodotti a base di lupini
Lupines and products thereof
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof



**“La risata è più
brillante dove il cibo
è buono.”
-Proverbio irlandese**

**“Laughter is brightest
in the place where
food is good.”
-Irish Proverb**

Finissima di fassona marinata in succo di mele verde e zenzero, crudité di verdure, gazpacho di melone e crostini di pan focaccia



18€

Mantecato di trota affumicata all'arancia con crostino integrale, datterini gialli, sedano, finocchio con "maionese" leggera di avocado e rafano e nuvole di polenta



19€

Frittura di salmerino alpino con insalata di taccole e peperoni, crema di rucola ed emulsione di mosto cotto e tabasco



18€

ANTIPASTO DEL PODERE

Testarolo di grani antichi in quattro cotture con Porcini, scamorza dolce, cipolle di Treschietto e vellutata di fiori di zucca



17€

Fassona beef carpaccio marinated in green apple juice & ginger, vegetable crudités, melon gazpacho & focaccia croutons



18€

Orange smoked trout paté with a whole wheat crostino, yellow datterini tomatoes, celery, fennel, light avocado & horseradish "mayo" & polenta crisps



19€

Fried alpine salmerino fish with snow peas & bell pepper salad, rocket cream & emulsion of cooked must & tabasco



18€

HOUSE STARTER

Fourfold cooked ancient grain testarolo with Porcini mushrooms, scamorza cheese, Treschietto onions with courgette flower velouté



17€



PIATTO DELLA BIOSFERA

Scrigni* di pasta all'uovo ripieni d'agnello di Zeri affamicato e cipolla di Treschietto candita con salsa di zucca, fonduta di caciotta nostrana e aceto balsamico di Modena IGP invecchiato



20€

VARIAZIONE DI POMODORO

Risotto di riso affumicato all'acero con pomodori in varie consistenze e crema di mozzarella di bufala



19€

Gnocchi di patate e foglie d'ulivo in polvere con ragù bianco di trota iridea e funghi porcini



19€

Cavatelli con cuore di vitello e crema di finocchio al cardamomo, panure croccante alle erbe aromatiche



20€

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

BIOSPHERE PLATE

Treasure chests* of Podere Conti's smoked Zeri lamb & candied Treschietto onion with pumpkin velouté, local caciotta fondue and aged Modena balsamic vinegar IGT



20€

TOMATO VARIATIONS

Risotto with maple smoked rice and tomato in various consistencies & cream of buffalo mozzarella



19€

Potato & olive leaf powder gnocchi with rainbow trout ragout & porcini mushrooms



19€

Cavatelli fresh pasta with veal heart, aromatic herbs & cream of fennel & cardamom



20€

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Carré di maialino da latte con tortino di patate e zafferano, salsa di vin santo e lampone



26€

SECONDO DEL PODERE

**La Fiorentina dei Ghiosi,
Pontremoli con salse e
patate al forno {da 1.1 kg}**

8€/100g

Trancio di storione nero cotto a bassa temperatura su letto di spinaci al salto con il suo fumetto ai porri e finferli stufati alla nipitella



25€

Pomodoro ripieno di zucca e farro, verdure estive marinate su humus di cannellini al rosmarino



22€

Rack of suckling pig with potato & saffron, vin santo & raspberry sauce



26€

HOUSE SECONDO

**Local Fiorentina steak with
sauces & roast potatoes
{from 1.1 kg}**

8€/100g

Slow cooked black sturgeon steak on a bed of baby spinach sautéed in leek stock & chanterelles stewed with calamint

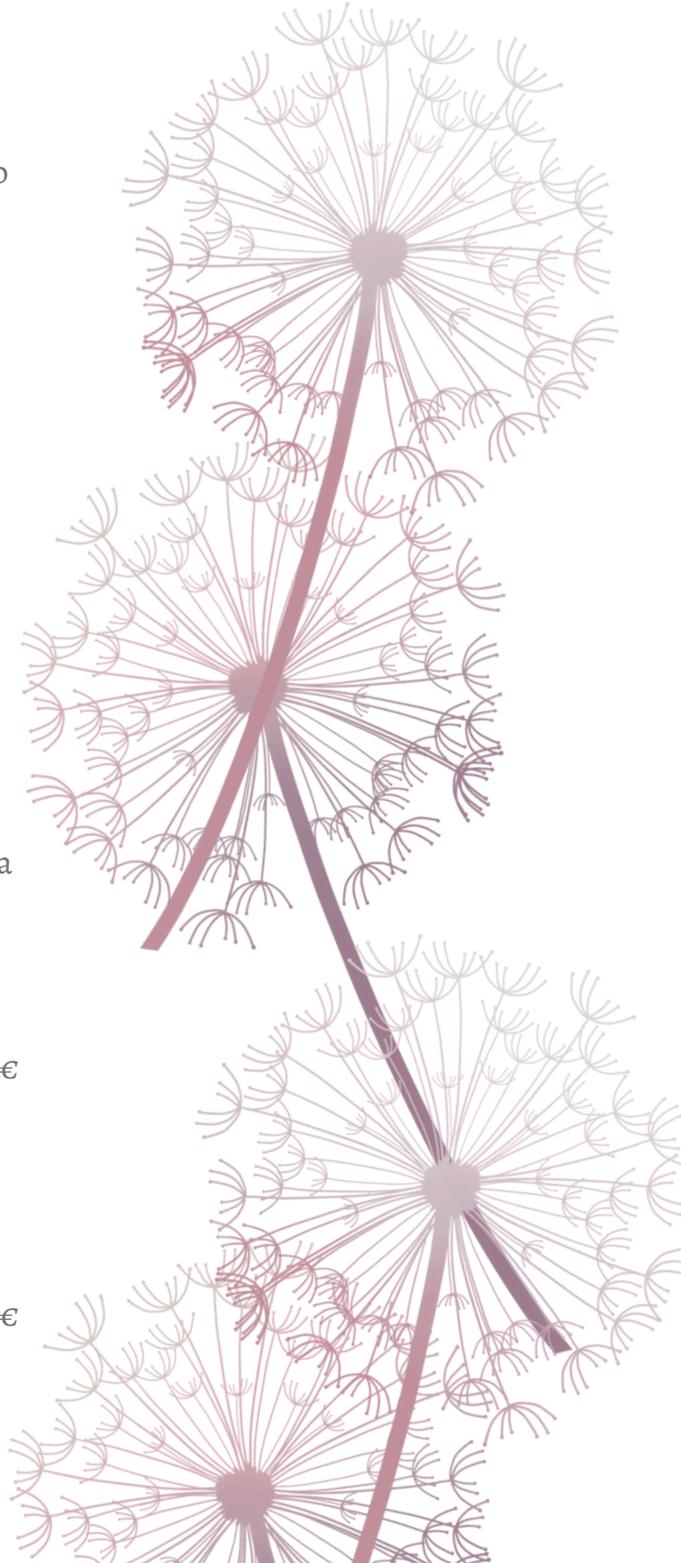


25€

Spelt & pumpkin stuffed tomato, marinated summer vegetables on rosemary & cannellini humus



22€



contorni

Piatto di salumi nostrani 8€

Patatine fritte* 4€

Patate al forno 5€

Insalata verde / mista 5€

Verdure grigliate 7€

Torta d'erbi 8€



Cestino di sgabei 6€



* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

sides

Plate of local cured meats 8€

Fries* 4€

Oven roasted potatoes 5€

Green / mixed salad 5€

Grilled vegetables 7€

Local herb pie 8€



Basket of fried bread dough 6€



* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Zuppetta fredda di frutti di bosco e menta con gelato di ricotta* e meringa alla curcuma e limone



13€

Tortino al cioccolato bianco e farina di castagna, salsa di albicocche e zenzero con gelato artigianale al fior di latte*



12€

SORBETTO BELLINI

Sorbetto alla pesca e prosecco*



9€

Sciachetrà DOC Cinque Terre con i nostri cantucci fatto in casa



14€

Piatto di formaggi nostrani misti



12€

Gelati Artigianali



5€

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

Fresh wild berry & mint “zuppetta” with ricotta icecream* & turmeric & lemon meringue



13€

White chocolate & chestnut flour fondant, apricot & ginger coulis with artisan fior di latte icecream*



12€

BELLINI SORBET

Peach & prosecco sorbet*



9€

Our home made cantucci with Sciachetrà DOC Cinque Terre dessert wine



14€

Plate of local cheeses



12€

Artisan Ice-Cream



5€

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

Penne al ragù / pomodoro / pesto



8€

Gnocchi al ragù / pomodoro



10€

Cotoletta di maiale con patatine fritte*



10€

Mini hamburger di manzo con patatine fritte*



12€

Penne with Bolognese / tomato / pesto



8€

Gnocchi with Bolognese / tomato



10€

Breaded pork cutlet with fries*



10€

Mini beef hamburger with fries*



12€

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Acqua potabile trattata dalla nostra montagna, NATURIZZATA® di SIDEA Italia con un NATURIZZATORE® brevettato e approvato dal Ministero della Salute (op. N.400.4 / 18.10.A / 45) che assicura eccellenti proprietà organolettiche e batteriologiche

Acqua Naturale / Frizzante 50cl	1,5 €
Acqua Naturale / Frizzante 100cl	3 €
Caffè	1,5 €
Cappuccino / Latte Macchiato	2,5 €
Tè / Tisane	3 €
Succo di frutta	3 €
Spremuta fresca	5 €
Coca Cola/Coca Cola Zero 33cl	3 €
Sprite/Lemonsoda/Fanta 33cl	3 €
Tonica/Soda	2,5 €
Birra Moretti/Peroni/Ichnusa 33cl	4 €
Red Label/Jack Daniels	5 €
Chivas Regal	6 €
Grappa Nonnino	3,5 €
Grappa Riserve	5 €
Limoncello/Amari/Liquori	3,5 €



HOUSE

- Sage Orchard Twist
- Bloody Melon
- Salvia Martini

SPRITZ

- Aperol
- Campari
- Hugo
- Limoncello

PROSECCO

- Bellini
- Mimosa

TEQUILA

- Margarita
- Tequila Sunrise

GIN

- Gin Mare / tonic
- Gordons / tonic
- Tanqueray / tonic
- Gin Fizz

CAMPARI

- Americano
- Negroni
- Negroni Sbagliato

MARTINI

- Vesper
- Espresso

VODKA

- Long Island Iced Tea
- Moscow Mule
- Screwdriver

RUM

- Cuba Libre
- Daiquiri
- Mojito
- Piña Colada

WHISKEY

- Manhattan
- Old Fashioned

Tutti Cocktail 8 €