

Ristorante



Podere Conti

MENU

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

Coperto - 4 € pp



I ns. Fornitori

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

- 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
- Mulino Moscatelli, Filattiera



Sostenibilità

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)



Il Podere Conti aderisce al Network di Ristorante della Biosfera e ha vinto il premio della stampa e secondo posto nazionale nel concorso enogastronomico a KM Zero 2024 – Upvivium



Benvenuto

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.



La Dispensa

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.



Visita il nostro Negozio Online



Gli Allergeni

-  Cereali contenenti glutine
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte
-  Frutta a guscio
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi



“Per offrirvi un’esperienza culinaria ottimale, vi invitiamo gentilmente a comunicare tutte le portate desiderate al momento dell’ordine.

Ogni piatto richiede il giusto tempo di preparazione, e questo ci permetterà di garantirvi la massima qualità.”



Gli Antipasti

Lingua di bue affumicata con insalata invernale di cuori di radicchio di Treviso, mela rotella, pecorino in scaglie e salsa verde del Podere



17

Testarolo di grani antichi bio in quattro cotture con Porcini*, scamorza dolce, cipolle di Treschietto e vellutata di cavolfiore viola



16

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

Medaglione di piccione ripieno di paté del Podere cotto a bassa temperatura con radici di Chiavari saltate, crema di burrata e suo fondo di cottura



19

Ventaglio di storione alle erbe aromatiche con indivia belga brasata, emulsione di ceci neri al timo e pinoli tostati



18



La Zuppa

Minestra rustica Zerasca con farro nostrale, crostini di polenta e olio EVO BIO del Podere



15



I Primi

Gnocchi di ricotta e farina di castagne del Mulino Moscatelli con fondo di funghi Porcini secchi e animelle di vitello



22

Risotto di riso maremma affumicato all'acero con carciofi e fonduta di taleggio nostrano e straccetti di lepre allo sherry



23

Cappellacci* ripieni di trota iridea mantecata e porro stufato, con ragù di verdure invernali e tartufo nero uncinato



24

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



21

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°



I Secondi

Petto d'anatra, con patate alla crema e zafferano, verdure invernali, riduzione all'aceto balsamico invecchiato



29

Carré di maialino da latte con patate al forno e sedano rapa stufata alla curcuma, salsa di vin santo e lampone



27

La Fiorentina dei Chiosi, Pontremoli con salse e patate al forno (da 1.1 kg)

8 / 100g

Suprema di salmerino alpino in crosta di patate viola su letto di cicoria selvatiche, con salsa di carciofi e olive taggiasche



26

Caponata di zucca e cipolla rossa con radicchio di Treviso grigliato, fonduta di parmigiano e nocciole tostate



24



I Contorni

Piatto di salumi nostrani	9
Patatine fritte*	5
Patate al forno	6
Insalata verde / mista	7
Giardiniera invernale del Podere	9
Radicchio di Treviso tardivo alla griglia	9
Torta d'erbi	9
	9
Cestino di sgabei	6
	6

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°



I Dolci

Crostatina tiepida ripiena di ricotta alle nocciole e miele e salsa di melograno	12
	12
Tortino al cioccolato bianco e farina di castagna, salsa di cachi e cardamomo con gelato artigianale al fior di latte*	12
	12
Sorbetto al bergamotto	9
	9
Piatto di formaggi nostrani misti con frutta secca, miele lunigianese e confettura del Podere	14
	14

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°



Per i Bimbi

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

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°



Le Bevande

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



Cocktails

HOUSE

- Sage Orchard Twist 9
- Uva Fragola Breeze 9
- Salvia Martini 9

SPRITZ

- Aperol 8
- Campari 8
- Hugo 8
- Limoncello 8

CAMPARI

- Americano 8
- Negroni 8
- Negroni Sbagliato 8

GIN TONIC / FIZZ

- Gin Mare 12
- Hendricks 12
- Tanqueray 10
- Gordons 8



Cocktails

TEQUILA

- Margarita 10
- Tequila Sunrise 8

MARTINI

- Vesper 8
- Espresso 10

VODKA

- Moscow Mule 8
- Screwdriver 8

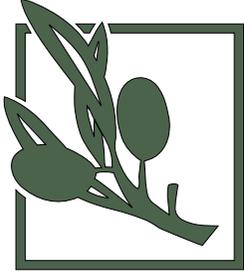
RUM

- Cuba Libre 8
- Daiquiri 8
- Mojito 10
- Piña Colada 10

WHISKEY

- Manhattan 8
- Old Fashioned 8

Ristorante



Podere Conti

MENU

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

Cover Charge - 4 € pp



Our Suppliers

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
- Trolicoltura Toscana di Pasquali Alessandro, Tresana
- Mulino Moscatelli, Filattiera



Sustainability

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)



Podere Conti adheres to the Network of Biosphere Restaurants and won the Media Prize and second place in the nationals of the enogastronomic Zero KM competition - Upvivium 2024



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.



La Dispensa

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



Visita our Online Shop!



Allergens

-  Cereals containing gluten
-  Crustaceans and products thereof
-  Eggs and products thereof
-  Fish and products thereof
-  Peanuts and products thereof
-  Soy and products thereof
-  Milk and products thereof
-  Nuts and nut derivatives
-  Celery and products thereof
-  Mustard and products thereof
-  Sesame seeds and products thereof
-  Sulfur dioxide and sulphites
-  Lupines and products thereof
-  Molluscs and products thereof



“To offer you an optimal culinary experience, we kindly invite you to communicate all the desired courses when ordering.

Each dish requires the right preparation time, and this will allow us to guarantee you the highest quality.”



Starters

Smoked ox tongue, Treviso radicchio heart winter salad, rotella apple, flaked pecorino cheese & Podere's green sauce



17

Fourfold cooked ancient grain testarolo, Porcini*, scamorza, Treschietto onions & purple cauliflower velouté



16

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

Slow cooked pigeon medallion stuffed with Podere paté, sautéed Chiavari roots, burrata cream



19

Aromatic herb-infused sturgeon fillet with braised Belgian endive, black chickpea emulsion with thyme and toasted pine nuts



18



Soup

Zeri's original rustic minestrone soup with local spelt, polenta croutons and organic EVO oil from Podere



15



1st Course

Ricotta and chestnut flour gnocchi with dried porcini mushrooms and sweetbreads



22

Risotto of Maremma rice smoked with maple, artichokes, fondue of local taleggio cheese & sherry infused wild hare straccetti



23

Cappellacci* stuffed with creamed rainbow trout and stewed leek, with winter vegetable ragù and black truffle



24

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



21

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



2nd Course

Duck breast, with saffron creamed potatoes, winter vegetables & aged balsamic vinegar reduction



29

Suckling pig rack with roast potatoes and celeriac stewed with turmeric, vin santo and raspberry sauce



27

Local Fiorentina steak with sauces & roast potatoes (from 1.1 kg)

8 / 100g

Salmarino supreme in a purple potato crust on a bed of wild chicory, with artichoke sauce & Taggiasca olives



26

Pumpkin and red onion caponata with grilled Treviso radicchio, parmesan fondue & toasted hazelnuts



24



Sides

Plate of local cured meats	9
Fries*	5
Oven roasted potatoes	6
Green / mixed salad	7
Pickled winter farm vegetables	9
Grilled late Treviso radicchio	9
Local herb pie	9
 	
Basket of fried bread dough	6
	

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Dessert

Warm ricotta, hazelnuts & honey tart with pomegranate sauce	12
  	
White chocolate & chestnut flour fondant, persimmon & cardamon coulis with artisan fior di latte ice-cream*	12
 	
Bergamot sorbet	9
 	
Plate of mixed local cheeses with dried fruit, Lunigiana honey & farm jam	14
 	

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Kids

Penne with Bolognese / tomato / pesto



8

Gnocchi al Bolognese / tomato



10

Breaded pork cutlet with fries*



10

Mini beef hamburger with fries*



12

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Drinks

Treated drinking water from our mountain, NATURIZZATA® by SIDEA Italia with a patented NATURIZZATORE® approved by the Ministry of Health (op. N.400.4 / 18.10.A / 45) which ensures excellent organoleptic and bacteriological properties

Acqua Still / Sparkling 50cl 1,5

Acqua Still / Sparkling 100cl 3

Espresso 1,5

Cappuccino / Latte Macchiato 2,5

Tea / Herbal Tea 3

Fruit Juice 3

Fresh Orange Juice 5

Coca Cola/Coca Cola Zero 33cl 3

Sprite/Lemonsoda/Fanta 33cl 3

Tonic/Soda 2,5

Bear 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



Cocktails

HOUSE

- Sage Orchard Twist 9
- Uva Fragola Breeze 9
- Salvia Martini 9

SPRITZ

- Aperol 8
- Campari 8
- Hugo 8
- Limoncello 8

CAMPARI

- Americano 8
- Negroni 8
- Negroni Sbagliato 8

GIN TONIC / FIZZ

- Gin Mare 12
- Hendricks 12
- Tanqueray 10
- Gordons 8



Cocktails

TEQUILA

- Margarita 10
- Tequila Sunrise 8

MARTINI

- Vesper 8
- Espresso 10

VODKA

- Moscow Mule 8
- Screwdriver 8

RUM

- Cuba Libre 8
- Daiquiri 8
- Mojito 10
- Piña Colada 10

WHISKEY

- Manhattan 8
- Old Fashioned 8