

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

allergeni - allergens



Cereali contenenti glutine
Cereal containing gluten



Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and shellfish products



Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products



Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products



Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products



Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products



Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products



Frutta a guscio
Nuts and nut derivatives



Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products



Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seed products



Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



Lupini e prodotti a base di lupini
Lupines and lupine products



Molluschi e prodotti a base di molluschi
Shellfish and shellfish products

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

-Proverbio irlandese

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

-Irish Proverb



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.

Numerosi piatti nel nostro ristorante mostrano tecniche di conservazione tradizionali e moderne, dando vita a 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.

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

benvenuto / welcome

Creme brulè al paté del Podere,
gelatina di mela cotogna e pan
brioche salato

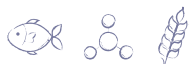


17€

Battuta di Fassona al fondo bruno
affumicato, insalata d'agretti,
asparagi, cipollotto di Tropea e
olio EVO del Podere al tartufo nero

19€

Frittura di salmerino alpino e cuori di
carciofo con insalata di verdure
croccante al miele e mosto cotto con
"salsa trotata"



18€

ANTIPASTO DEL PODERE

**Testarolo di grani antichi in
quattro cotture con Porcini,
scamorza dolce, cipolle di
Treschietto e vellutata di
piselli e timo**



16€

Our Podere pâté brulè with quince
jelly & savory brioche bread



17€

Smoked Fassona beef tartar, salty
herbs, asparagus & Tropea spring
onion salad with black truffle
infused Podere EV olive oil

19€

Fried alpine salmerino fish &
artichoke hearts with crunchy
vegetable salad, honey & cooked
must syrup & "salsa trotata"



18€

HOUSE STARTER

**Fourfold cooked ancient
grain testarolo with Porcini
mushrooms, scamorza
cheese, Treschietto onions
with pea & thyme velouté**



16€



PRIMO DEL PODERE

Scrigni* d'agnello del Podere affumicato e cipolla cardita con salsa di zucca, stracchino e aceto balsamico invecchiato



Risotto con riso affumicato all'acero, asparagi bianchi, luppolo selvatico, fave e trota marinata al coriandolo



Gnocchi di patate e funghi Porcini secchi al nostro ragù di cinghiale



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



* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

HOUSE PRIMO

Treasure chests* of Podere Conti's smoked lamb and cardied onion with a pumpkin velouté, stracchino & aged balsamic vinegar



Risotto with maple smoked rice, white asparagus, hop sprouts, broad beans & coriander marinated trout



Dried Porcini mushroom & potato gnocchi with our wild boar ragout



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



* Prepared, flash frozen & conserved at -18°



Tagliata di Fassona piemontese con verdure di stagione e riduzione di porto e succo di mela cotogna



24€

Piedmontese Fassona beef tagliata with seasonal vegetables and a port & quince juice reduction



24€

SECONDO DEL PODERE

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

8€/100g

HOUSE SECONDO

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

8€/100g

Trancio di storione nero con stridoli ripassati, vellutata di porri, cipolla al vino rosso e olio EVO alla maggiorana



25€

Black sturgeon fillet with sautéed local herbs, leak velouté, red wine stewed onions & marjoram infused EVO



25€

Stufato di verdure primaverili allo zenzero con pesto d'aglio orsino su "frisella" di pan focaccia ai grani antichi

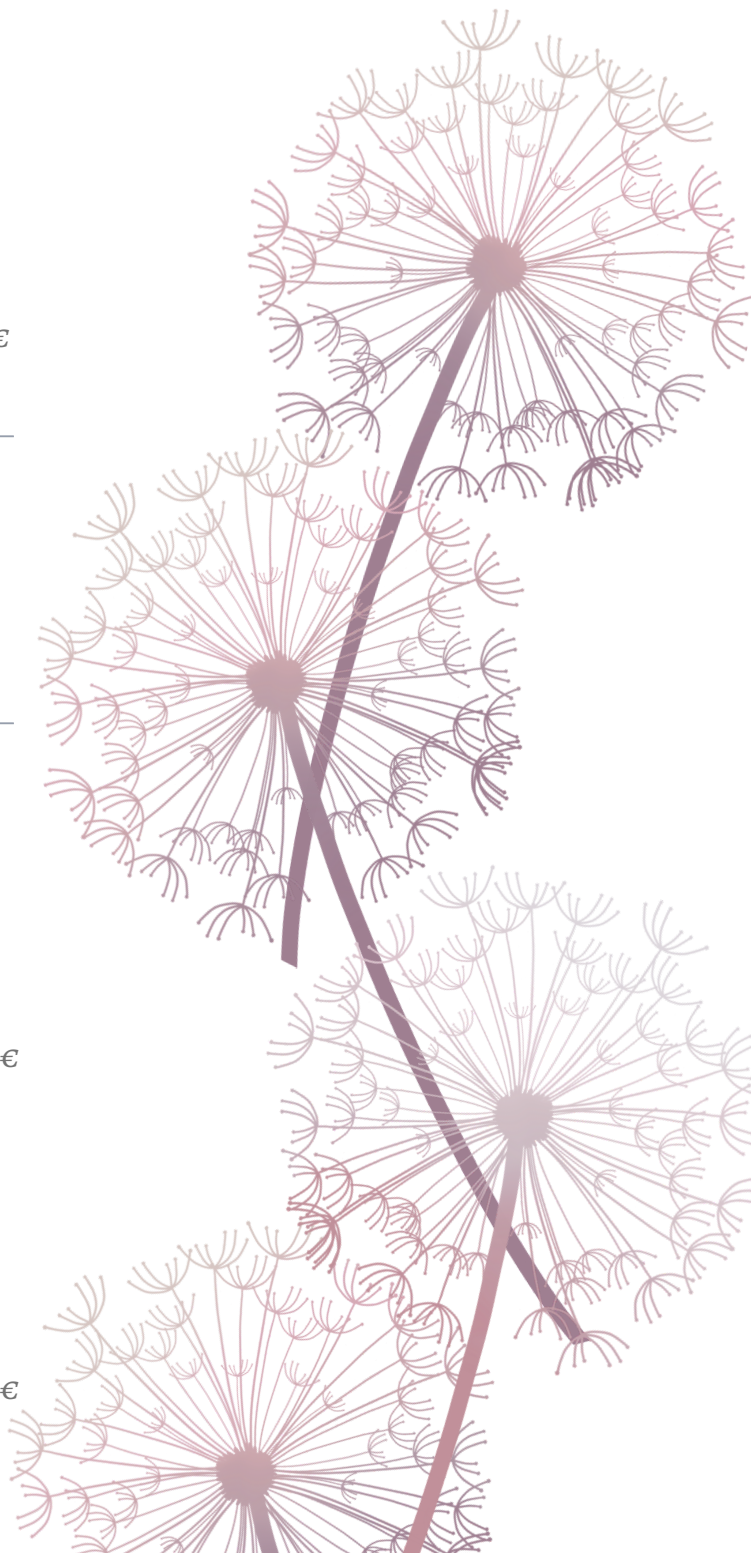


18€

Ancient grain pan focaccia "frisella" with spring vegetables, ginger & wild garlic pesto



18€



contorni

Piatto di salumi nostrani 8€

Patatine fritte* 4€

Patate al forno 5€

Insalata verde / mista 5€

Verdure grigliate 6€

Torta d'erbe 8€



Cestino di sgabei 6€



* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

Plate of local cured meats 8€

Fries* 4€

Oven roasted potatoes 5€

Green / mixed salad 5€

Grilled vegetables 6€

Local herb pie 8€



Basket of fried bread dough 6€



* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

sides



Tortino al cioccolato bianco e farina di castagna, salsa alle nespole e curcuma con gelato artigianale al fior di latte*



12€

Crostatina farcita di ricotta e limone con fragole marinate alla melissa e salsa vanilla



12€

Sorbetto al limone e prosecco*



8€

Sciacchetra DOC Cinque Terre con cantucci artigianale



14€

Piatto di formaggi nostrani misti



11€

White chocolate & chestnut flour fondant, medlar & turmeric coulis with artisan fior di latte icecream



12€

Lemon ricotta tart with lemon balm marinated strawberries & vanilla cream



12€

Lemon & prosecco sorbet*



8€

Artisan cantucci with Sciacchetra DOC Cinque Terre dessert wine



14€

Plate of local cheeses



11€

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

Penne al ragù / pomodoro / pesto



8€

Gnocchi al ragù / pomodoro



10€

Cotoletta di maiale con patatine
fritte*

10€

Gelati misti*



3€

Penne with Bolognese / tomato / pesto



8€

Gnocchi with Bolognese / tomato



10€

Pork cotoletta with fries*

10€

Selection of gelato*



3€

* Preparato, abbattuto e conservato a -18°

* Prepared, flash frozen & conserved at -18°

