

LA CUCINA LIBERA DI
PODERE BELVEDERE È
UNA CUCINA CHE NON
HA BISOGNO DI UN
RIFERIMENTO STILISTICO
PER ESSERE DEFINITA. È
UNA CUCINA CREATIVA,
SCHIETTA E VERACE, IN
CUI MATERIE PRIME,
TECNICHE, RICETTE E
RICERCA PARLANO DI UN
MONDO I CUI LIMITI
E CONFINI POSSONO
ESSERE SUPERATI.
LA CUCINA LIBERA È
VISIONE, È OSARE.
È COME UN DISEGNO A
MANO LIBERA
SU UN FOGLIO BIANCO.
È RICERCA CONTINUA
DEL GUSTO
E DI NUOVE IDEE.
PARLA DI UN MONDO
SENZA CONFINI.



PODERE BELVEDERE

Via San Piero a Strada n° 23 - Pontassieve (FI)
333 8693448 | 329 0115099

PODERE BELVEDERE

TERRA

Musetto
Tartare
Carote
Rognone e scampo
Tortello
Anatra
Girella

110

FUOCO

Verza
Anguilla
Ostrica e Daino
Colombaccio
Cervo
Tagliatella al ragù di cervo
Dessert

150

Affettati e Formaggi

40

Tartare di cinghiale
Crepes di sangue di maiale,
pesto al finocchietto, scaglie di mandorle tostate,
koi lacto fermentato e tartar di cinghiale con
lunga frollatura e media umidità

25

Carote grigliate e lacto fermentate, polvere di
olive e kefir con sciroppo di sambuco e olio di
foglie di carote con vellutata di carote

25

Sottobosco: risotto mantecato con burro acido,
mela sciroppata, funghi lamponi e cipresso

25

Tortello di patate cotte sotto cenere, parmigiano
60 mesi olio al prezzemolo e burro alla salvia con
foglie di salvia fritte

30

Tagliatella con ragù di cervo e garum di cervo

30

Petto di anatra, porchetta di coscia, sugo di
interiora, ditali con tartare di anatra e lingua

40

Cervo Frollato in media umidità con pancetta di
mangalica e fondo bruno

40

Bistecca Wet Age (vacca vecchia)

13/l'etto

Giardiniera Homemade

15

Lime inoculato di aspergillo con gel di lime
fermentato crumble salato e marmellata di fichi

15

Girella, pasta sfoglia antica, sale maldon, timo
selvatico e crema inglese alla fava tonka

15

Sacher di koji tostato e capperi canditi

15

* Possibilità di aggiunta:

- assaggio bistecca
- piatti della carta

** Degustazione vegetariano su richiesta