LA VECCHIA STAZIONE

la storia

Le Stazioni di Posta o Poste si trovavano sulle vie più importanti a partire dall'Antica Roma ad una distanza di circa 8-10 miglia ed erano aree di sosta composte da stalle per i cavalli e alloggi per i viandanti.
Lungo la Via Francigena, dopo un ponte ad un'unica arcata, sorgeva "La Poderina", un antico casolare del 1700 che divenne Posta nel 1776. Al piano terra c'era l'ingresso con cucina, cantina, dispensa e una stalla con rimessa per i cavalli; salendo, si trovavano le camere.
Con il crollo del ponte, nel 1901, la strada fu rifatta e, anche dopo la cessazione delle Stazioni di Posta, la Poderina rimase tale grazie alla sua posizione strategica. Continuò ad essere usata come punto di scambio fino alla 1° guerra mondiale, quando il servizio fu abbandonato e ripreso il 1° settembre 1922 con una delibera del Commissario Prefettizio; tuttavia con l'avanzare del trasporto su gomma l'usanza svanì.
La Poderina è diventata della famiglia Zali nel 1978, che l'ha restaurata e riportata agli antichi splendori con l'idea di tornare a dare ristoro a quei viandanti che passano di lì.



LA VECCHIA STAZIONE

antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA [1, 3, 4, 7] **20,00€**
selezione di formaggi e affettati con crostini, verdure, torta salata e acciughe- consigliato per 2 persone

ANTIPASTO TIPICO TOSCANO [7] **13,00€**
selezione di formaggi e affettati

TAGLIERE DI AFFETTATI [7] **9,00€**
selezione di salumi misti

CROSTINI MISTI [1, 4, 7] **7,00€**
assortimento di crostini misti- 5 pz.

BRUSCHETTE [1] **5,00€**
bruschette toscane con aglio e pomodori- 6 pz.

ACCIUGHE SOTTO PESTO [1, 4, 7] **11,00€**
acciughe con pesto di prezzemolo e olio, servite con burro e pane bruscato

TERRINA DI PECORINO [7] **7,00€**
pecorino di media stagionatura al forno con miele

Disponibilità di antipasti senza glutine con supplemento di € 2,00 a porzione.

LA VECCHIA STAZIONE

crostoni

pane bruscato farcito con:

SALSICCIA E MOZZARELLA [1, 7]	**6,00€**
PROSCIUTTO E MOZZARELLA [1, 7]	**6,00€**
ACCIUGHE E MOZZARELLA [1, 4, 7]	**6,00€**
RIGATINO E PECORINO FRESCO [1, 7]	**7,00€**
PECORINO FRESCO, PERE E MIELE [1, 7]	**7,00€**
VEGANO HUMMUS DI LEGUMI E VERDURE [1]	**6,00€**

Disponibilità di crostoni senza glutine con supplemento di € 2,00 a porzione.

primi piatti

PICI AL RAGÙ [1]	**12,00€**
PICI ALL'AGLIONE [1] Pomodoro, Aglione della Valdichiana, peperoncino	**10,00€**
PICI CACIO E PEPE [1, 7]	**10,00€**
TAGLIATELLE AL RAGÙ [1, 3]	**12,00€**
TAGLIATELLE AL POMODORO [1, 3]	**9,00€**

Disponibilità di pasta senza glutine con supplemento di € 2,00 a porzione.

LA VECCHIA STAZIONE

secondi piatti

SALSICCIA ALLA GRIGLIA	**8,00€**
ARISTA DI MAIALE AL FORNO	**8,00€**
GRIGLIATA MISTA DI MAIALE	**15,00€**
BISTECCA DI VITELLO	**16,00€**
POLLO ALLA GRIGLIA	**9,00€**

contorni

PATATE ARROSTO O FRITTE	**5,00€**
FAGIOLI "AL FIASCO" Fagioli cannellini, olio e aromi	**5,00€**
FAGIOLI "ALL'UCCELLETTO" Fagioli cannellini, pomodoro, peperoncino	**5,00€**
CECI ALL'OLIO	**4,00€**
INSALATA MISTA	**4,00€**
VERDURE LESSE, ALLA GRIGLIA O SALTATE	**5,00€**

Coperto 2,00€

LA VECCHIA STAZIONE

vini rossi

	al calice:	
VINO ROSSO DELLA CASA [12]	**2,00€**	
1/4 l:		**3,50€**
1/2 l:		**6,00€**
1 l:		**8,00€**
"VALDORCINO" I.G.T. - POGGIO ISTIANO [12]		**14,00€**
"I SASSONI" ORCIA D.O.C. - POGGIO ISTIANO [12]	**5,00€**	**19,00€**
ROSSO I.G.T. - LA GRANCIA DI SPEDALETTO [12]		
750ml:		**15,00€**
375ml:		**10,00€**
ORCIA D.O.C. - LA GRANCIA DI SPEDALETTO [12]	**6,00€**	**22,00€**
ORCIA D.O.C. RISERVA - LA GRANCIA DI SPEDALETTO [12]		**29,00€**
"SCORBUTICO" ORCIA D.O.C. BIO - POGGIO GRANDE [12]		**25,00€**
"SESTERZO" ORCIA D.O.C. BIO - POGGIO GRANDE [12]		**30,00€**
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. - PODERE LA VIGNA [12]	**6,00€**	
750ml:		**22,00€**
375ml:		**15,00€**
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. - PODERE LA VIGNA [12]		
750ml:		**38,00€**
375ml:		**25,00€**
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. - VILLA BANFI POGGIO ALLE MURA [12]		**40,00€**
"AETOS" CERROLUNGO I.G.T. BIODINAMICO - TENUTA SANONER [12]		**36,00€**
"PIO II" CHIANTI D.O.C.G. - TENUTA SANTO PIETRO [12]	**5,00€**	**18,00€**
"PIO II" CHIANTI RISERVA D.O.C.G. - TENUTA SANTO PIETRO [12]		**24,00€**
ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. - FONTENUOVA [12]	**5,00€**	**20,00€**
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. - FONTENUOVA [12]		**29,00€**

LA VECCHIA STAZIONE

“LIDEA” ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. BIO VINO INDACO VINIFICATO IN LAPISLAZZULI - LUTERAIA [12] **24,00€**

“LUTERAIA” NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. BIO VINO INDACO VINIFICATO IN OSSIDIANA ROSSA - LUTERAIA [12] **35,00€**

“LEMURIA” I.G.T. BIO VINO INDACO VINIFICATO IN AMETISTA - LUTERAIA [12] **60,00€**

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. BIO - POGGIO BRIGANTE [12]
750ml: **21,00€**
375ml: **14,00€**

MAREMMA TOSCANA SYRAH D.O.C. BIO - POGGIO BRIGANTE [12] **25,00€**

“CILIEGIOLO” MAREMMA TOSCANA D.O.C. - VEGNI E MEDAGLINI [12] **17,00€**

“IL CERRO DEI LOCCHI” MONTECUCCO ROSSO D.O.C. - VEGNI E MEDAGLINI [12] **19,00€**

vini bianchi e rosati

al calice:

VINO BIANCO DELLA CASA [12] **2,00€**
1/4 l: **3,50€**
1/2 l: **6,00€**
1 l: **8,00€**

VINO BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA [12] **8,00€**

“TAGETE” VERMENTINO I.G.T. BIO - POGGIO GRANDE [12] **24,00€**

“LA PETTEGOLA” VERMENTINO I.G.T. - VILLA BANFI [12]
750ml: **15,00€**
375ml: **10,00€**

“FONTANELLE” CHARDONNAY I.G.T. - VILLA BANFI [12] **17,00€**

“AETOS” GRECO I.G.T. BIODINAMICO - TENUTA SANONER [12] **35,00€**

“LA PETTEGOLA” ROSÉ I.G.T. - VILLA BANFI [12] **20,00€**

“TENER” SPUMANTE BRUT - VILLA BANFI [12] **15,00€**

“SCRICCIOLO” SPUMANTE ROSATO - VEGNI E MEDAGLINI [12] **16,00€**

“AETOS” ROSÉ BRUT BIO - TENUTA SANONER [12] **30,00€**

LA VECCHIA STAZIONE

Birrificio l'Olmaia

BIRRA LA5 - PILS [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA LA9 - PALE ALE [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA TANGERINE - SESSION IPA [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA STARSHIP - ENGLISH BITTER [1], [12]
330 ml: **6,00€**

BIRRA BK - STOUT [1], [12]
330 ml: **6,00€**

Artisti della birra

BIRRA LEONARDO - ITALIAN LAGER [12]
senza glutine - 330 ml: **6,00€**

BIRRA MICHELANGELO - BIRRA LIGHT [12]
senza glutine - 330 ml: **6,00€**

BIRRA DANTE - STRONG BITTER [1], [12]
330 ml: **6,00€**

BIRRA BEATRICE - BOCK [1], [12]
bassa fermentazione - 330 ml: **6,00€**

BIRRA GALILEO - SESSION IPA [1], [12]
330 ml: **6,00€**

BIRRA AMERIGO - STRONG ALE [1], [12]
doppio malto - 330 ml: **6,00€**

BIRRA GIOTTO - BLANCHE [1], [12]
330 ml: **6,00€**

LA VECCHIA STAZIONE

Birrificio Saragiolino

BIRRA CHIARA - AMERICAN PALE ALE [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA VALE - BLONDE [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA GIULIA - AMERICAN IPA [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA VIOLA - BELGIAN STRONG ALE [1], [12]
330 ml: **6,00€**
750ml: **9,50€**

BIRRA BLONDE [12]
bio e senza glutine - 330 ml: **6,00€**

BIRRA BELGIAN ALE [12]
bio e senza glutine - 330 ml: **6,00€**

BIRRA HEFEWEIZEN [1], [12]
500 ml: **7,50€**

BIRRA SWEET STOUT [1], [12]
500 ml: **7,50€**

allergeni

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3) UOVA e prodotti a base di uova
4) PESCE e prodotti a base di pesce
5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6) SOIA e prodotti a base di soia
7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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 anidride solforosa totale
13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi