

Menù Degustazione

“Piatti Storici”

Carpaccio di maremmana prima di divenir peposo

Allergeni / Allergens (14)

Tortelli cacio e pere, salsa di rape rosse e papavero

Allergeni / Allergens (4-5-10)

Pappardelle all'aglio dolce e rosmarino accoppiate al parmigiano
con faraona e pomodoro fresco

Allergeni / Allergens (4-5-10-12)

Cinghiale al profumo di finocchietto selvatico
e verdure sulla griglia

(se non ti lecchi le dita godi solo a metà)

Proposta di formaggi

Allergeni / Allergens (4)

Il menù di degustazione viene servito esclusivamente per tutti
i commensali del tavolo

Menù alla Carta

Antipasti

Carpaccio di maremmana prima di divenir peposo

Allergeni / Allergens (14)

Lumache con prezzemolo, limone, zucchine, cicoria

Allergeni / Allergens (12-14)

Anguilla laccata, yogurt e salicornia

Allergeni / Allergens (4-6)

Mosaico di barbabietola e ombrina affumicata

con nocciola e rucola

Allergeni / Allergens (6-1)

Calamaretti spillo con albicocca acida e finocchio di mare

Allergeni / Allergens (7-10)

Primi Piatti

Pici con l'essenza di una Amatriciana diversa

e guanciaie croccante

Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Tagliolini alle bucce di melanzane, scampi marinati all'arancia e
coriandolo con salsa di datterini gialli

Allergeni / Allergens (5-6-10)

Agnolotti di triglia alla livornese con brodo affumicato

Allergeni / Allergens (5-6-10)

Mangi il risotto e scopri il Cacciucco

Allergeni / Allergens (6-7-8-12-14)

Ravioli di olio extravergine d'oliva, colatura di alici e capperi
con coulis di pomodoro fresco

Allergeni / Allergens (5-6-10)

Pietanze

Coniglio con il verde dell'orto
fagiolini, friggirelli, sedano e cetriolo

Allergeni / Allergens (14)

Cinghiale al profumo di finocchietto selvatico
e verdure sulla griglia

(se non ti lecchi le dita godi solo a metà)

Piccione e toni di rosso 2.0

Allergeni / Allergens (14)

Maialino di Cinta Senese con insalata acida di pomodori verdi
e salsa di avocado

Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna

Allergeni / Allergens (12-14)

Rombo, ai sapori mediterranei con patate all'olio
e bottarga di muggine di Orbetello

Allergeni / Allergens (6-10-14)

Proposta di formaggi

Allergeni / Allergens (4)



LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
2. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide

Si pregano i Signori Clienti di non Fumare ed astenersi dall'uso
del telefono cellulare

Grazie



Gentile Cliente, qui di seguito troverá due menù degustazione creati per Lei seguendo un percorso evolutivo di sapori, si chiede gentilmente di non modificarli in quanto il risultato finale dell'esperienza non sarebbe lo stesso. Sicura della Sua comprensione le auguro Buon Appetito.

Valeria

Gran Menù Degustazione Piccoli assaggi della cucina di stagione

Calamaretti spillo con albicocca acida e finocchio di mare
Allergeni / Allergens (7-10)

Anguilla laccata, yogurt e salicornia
Allergeni / Allergens (4-6)

Ravioli di olio extravergine d'oliva, colatura di alici e capperi
con coulis di pomodoro fresco
Allergeni / Allergens (5-6-10)

Tagliolini alle bucce di melanzane, scampi marinati all'arancia e coriandolo con salsa di datterini gialli
Allergeni / Allergens (5-6-10)

Mangi il risotto e scopri il Cacciucco
Allergeni / Allergens (6-7-8-12-14)

La Chef Valeria, si riserva una sorpresa per voi

Piccione e toni di rosso 2.0
Allergeni / Allergens (14)

Pesca cotta al sale con pinoli e granita al pompelmo
Allergeni / Allergens(1)

Il menù di degustazione viene servito esclusivamente per tutti i commensali del tavolo

Acqua San Pellegrino, Panna e Ferrarelle
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

Si pregano I Signori Clienti di Non Fumare
e di astenersi all'uso dei Telefoni Cellulari
Grazie

