

Menù Degustazione "Piatti Storici"

Lumache con crema tiepida di borlotti, finferli e tartufo nero
Allergeni / Allergens (12)

Tortelli di cinta senese con brodetto di gallina e castagne
Allergeni / Allergens (5-6-10-12-14)

Dalla nostra Tradizione Le Pappardelle sulla Lepre
Allergeni / Allergens (4-5-10-12-14)

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 con tamarindo, albicocca e pistacchio
Allergeni / Allergens (1-10-12-14)

Lumache con crema tiepida di borlotti, finferli e tartufo nero
Allergeni / Allergens (12)

Anguilla e midollo, porri e salsa di prugne
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Mosaico di barbabietola e ombrina affumicata, cagliata di
mandorla e salicornia
Allergeni / Allergens (1-6)

Animella di vitello, glassata al peperone rosso, aglio nero e
topinambur
Allergeni / Allergens (1-4-9-14)

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

Grazie



Primi Piatti

Pici con l'essenza di una Amatriciana diversa
e guanciaiale croccante
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Spaghettoni con estrazione di parmigiano reggiano, mela acida e
cuore essiccato di manzetta grattugiato
Allergeni / Allergens (4-10-14)

Agnolotti di pollo in brodo come un ficatum
Allergeni / Allergens (5-10-14)

Risotto alghe, bottarga di muggine di Orbetello
e Grande Vecchio
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Fusilloni al nostro nero e seppia stagionata
Allergeni / Allergens (7-9-10-14)

Pietanze

Germano, cavolo nero, scalogno, succo di more fermentate e arancia
Allergeni / Allergens (9-12-14)

Cinghiale al profumo di finocchietto selvatico
e verdure sulla griglia
(se non ti lecchi le dita godi solo a metà)

Piccione con rabarbaro, mais e tartufo nero
Allergeni / Allergens (4-12-14)

Maialino di Cinta Senese con albicocche secche, rape rosse e porcini
Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna
Allergeni / Allergens (12-14)

Rombo lemongrass, prezzemolo e cardoncelli
Allergeni / Allergens (4-6-14)

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

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

Mosaico di barbabietola e ombrina affumicata,
cagliata di mandorla e salicornia

Allergeni / Allergens (1-6)

Anguilla, midollo, porri e salsa di prugne

Allergeni / Allergens (6-14)

Agnolotti di pollo in brodo come un ficatum

Allergeni / Allergens (5-10-14)

Pici con l'essenza di una Amatriciana diversa

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

Risotto alghe, bottarga di muggine di Orbetello
e Grande Vecchio

Allergeni / Allergens (4-6-14)

La Chef Valeria, si riserva una sorpresa per voi

Piccione con rabarbaro, mais e tartufo nero

Allergeni / Allergens (4-14)

Mela, ricotta, capperi e noci

Allergeni / Allergens (1-4)

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



Menù Degustazione

“Piatti Storici”

Snails with borlotti beans pureè,
chantarelle mushrooms and black truffle
Allergeni / Allergens (12)

Ravioli filled with cinta senese pork, served on a chestnut broth
Allergeni / Allergens (5-6-10-12-14)

From our tradition, hare ragù with pappardelle
Allergeni / Allergens (4-5-10-12-14)

Wild boar and vegetables ON TOP the grill

Cheese selection
Allergeni / Allergens (4)

The Tasting menus are available for the all table only

Primi Piatti

Pici with a very unique Amatriciana sauce
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

Spaghetti with parmesan cheese extraction, acid apple,
dry manzetta heart
Allergeni / Allergens (4-10-14)

Chicken and figs ravioli with chicken broth
Allergeni / Allergens (5-10-14)

Risotto seaweed, bottarga and pecorino cheese
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Fusilli with black squid ink, and cuttlefish
Allergeni / Allergens (7-9-10-14)

Menù alla Carta

Antipasti

Maremma beef carpaccio with apricot and pistacios
Allergeni / Allergens (1-10-12-14)

Snails with borlotti beans pureè,
chantarelle mushrooms and black truffle
Allergeni / Allergens (12)

Eel, bow marrel, leeks and plum sauce
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Beet mosaic with smoked bream almond and salicornia
Allergeni / Allergens (1-6)

Veal sweetbreads, bell pepper, black garlic
and gerusalem artichoke
Allergeni / Allergens (1-14)

Pietanze

Roasted Mallard with Lacinato Kale, orange and blackberry sauce
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Wild boar and vegetables ON TOP the grill

Rosted pigeon with rhubarb, corn and clack truffle
Allergeni / Allergens (4-12-14)

Piglet with porcini mushrooms dried apricots and red beets
Allergeni / Allergens (12-14)

Turbot lemongrass, parsley and oyster mushrooms
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Cheese selection
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

The customers are requested Not to Smoke
and to refuse the use of Mobile phones

Thanks



Dear Guest, you will find down here two tastings menus that

I prepared for you on the respect of the flavours,

I would like that you will not change them in order to have

a full experience of what our philosophy of tasting is

I'm sure you will understand, enjoy your meal

Piccini Valeria

Big Tasting menù
Little tastes of the seasonal kitchen
suggested by "Valeria"

Beet mosaic with smoked bream almond and salicornia

Allergeni / Allergens (1-6)

Eel, bow marrel, leeks and plum sauce

Allergeni / Allergens (4-6-14)

Chicken and figs ravioli with chicken broth

Allergeni / Allergens (5-10-14)

Pici with a very unique Amatriciana sauce

Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

Risotto seaweed, bottarga and pecorino cheese

Allergeni / Allergens (4-6-14)

La Chef Valeria, si riserva una sorpresa per voi

Rosted pigeon with rhubarb, corn and clack truffle

Allergeni / Allergens (4-12-14)

Apple, ricotta cheese, capers e hazelnuts

Allergeni / Allergens (1-4)

The Tasting menus are available for the all table only

Natural and sparkling mineral water

San Pellegrino and Panna

The customers are requested not to Smoke

and to refuse the use of Mobile Phones

Thanks

