

## Menù Degustazione

### “Piatti Storici”

Carciofo da Ritto a Fritto

Allergeni / Allergens (12-14)

Bottoni di patate e aringa  
con crema di ricotta, bottarga e sedano

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

Pappardelle accoppiate al formaggio di fossa  
con asparagi e pancetta

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)

## Primi Piatti

Bottoni di patate e aringa  
con crema di ricotta, bottarga e sedano

Allergeni / Allergens (4-5-6-10-12)

Cannoli di cicorie selvatiche con scampi crudi  
ed emulsione all'arancio

Allergeni / Allergens (4-5-8-10)

Risotto con cannocchie, pompelmo e caffè

Allergeni / Allergens (4-8-12)

Pici con 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)

## Pietanze

Maialino di Cinta Senese con vignarola e verdure di stagione

Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna

Allergeni / Allergens (12-14)

Agnello e... Carciofi

Agnello di Razza Amiatina Dell'azienda Biologica Aia Della Colonna

Allergeni / Allergens (1-4-5-)

## Menù alla Carta

### Antipasti

Battuta di maremmana con nocciole prezzemolo e tartufo nero

Allergeni / Allergens (1-6-14)

Ombrina affumicata con carciofi e brodo di calamari

Allergeni / Allergens (6-7-14)

Animella di vitello, glassata al peperone rosso, aglio nero e  
topinambur

Allergeni / Allergens (1-9-14)

Anguilla e midollo, porri e salsa di prugne

Allergeni / Allergens (4-6-14)

Carciofo da Ritto a Fritto

Allergeni / Allergens (12-14)

Cinghiale al Profumo di Finocchietto Selvatico  
e Verdure sulla Griglia  
(se non ti lecchi le dita godi solo a metà)

Piccione, piselli, arachidi e tartufo

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

Rombo, salsa alla mugnaia, iceberg e capperi di sambuco

Allergeni / Allergens (4-6-12-14)

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.

*Piccini Valeria*

## Gran Menù Degustazione Piccoli assaggi della cucina di stagione

Ombrina affumicata con carciofi e brodo di calamari  
Allergeni / Allergens (6-7-14)

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

Cannoli di cicorie selvatiche con scampi crudi  
ed emulsione all'arancio  
Allergeni / Allergens (4-5-8-10)

Risotto con canocchie, pompelmo e caffè  
Allergeni / Allergens (4-8-12)

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

La Chef Valeria, si riserva una sorpresa per voi

Piccione, piselli, arachidi e tartufo  
Allergeni / Allergens (1-4-10-14)

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

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



## Tasting Menù “The History”

Artichokes medley  
Allergeni / Allergens (12)

Potatoes and herring buttons with bottarga,  
ricotta cheese and celery  
Allergeni / Allergens (4-5-10-12)

Double pappardelle with fossa cheese asparagus and pancetta  
Allergeni / Allergens (4-5-10-12)

Wild boar and vegetables ON TOP the grill

Cheese selection  
Allergeni / Allergens (4)

The Tasting menus are available for the all table only

## La Carte Menù

### Starters

Marammana's beef steak tartare with hazelnuts,  
parsley and black truffle  
Allergeni / Allergens (1-6-14)

Smoked bream with artichoke and calamari stock  
Allergeni / Allergens (6-7-14)

Veal sweetbreads, bell pepper, black garlic  
and gerusalem artichoke  
Allergeni / Allergens (1-9-14)

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

Artichokes medley  
Allergeni / Allergens (12-14)

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

Thanks



## First Course

Potatoes and herring buttons with bottarga, ricotta cheese and celery  
Allergeni / Allergens (4-5-10-12)

Wild cicory cannoli with raw langoustine and orange emulsion  
Allergeni / Allergens (4-5-6-8-10)

Risotto, with Mantis Shrimp, grapefruit  
and cocoa powder  
Allergeni / Allergens (5-8-10)

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

Spaghettoni whit Parmesan cheese, lemon and dried heart of beef  
Allergeni / Allergens (1-4-10-12)

## Main Course

Piglet with vignarola and season vegetables  
Allergeni / Allergens (12-14)

Lamb and Artichokes  
Lamb is from Aia della Colonna Organic farm  
Allergeni / Allergens (1-4-5-7)

Wild boar and vegetables ON TOP the grill  
No Allergeni / Allergens

Pigeon roasted on olive wood pinenut, green peas and black truffle  
Allergeni / Allergens (1-4-10-14)

Turbot mugnaia sauce, iceberg and green little capers  
Allergeni / Allergens (4-6-12-14)

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 Sesamo – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide

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"**

Smoked bream with artichoke and calamari stock  
Allergeni / Allergens (6-7-14)

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

Wild cicory cannoli with raw langoustine and orange emulsion  
Allergeni / Allergens (4-5-6-8-10)

Risotto, with Mantis Shrimp, grapefruit  
and cocoa powder  
Allergeni / Allergens (5-8-10)

Spaghettoni whit Parmesan cheese, lemon and dried heart of beef  
Allergeni / Allergens (1-4-10-12)

Turbot mugnaia sauce, iceberg and green little capers  
Allergeni / Allergens (4-6-12-14)

Pigeon roasted on olive wood pinenut, green peas and black truffle  
Allergeni / Allergens (1-4-10-14)

Strawberry, artichoke and white chocolate lard  
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

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

