

## Menù Degustazione Intensità di Gusto

Spaghetti vegetali in brodo aromatico di milza stagionata  
e pannicolo alla brace  
Allergeni / Allergens (11-14)

Cannolo di pollo glassato alla diavola, scampi e ribes  
Allergeni / Allergens (5-8-10-12-14)

Pici, canocchie, prezzemolo e pecorino  
Allergeni / Allergens (4-5-8-10-12-14)

Agnello, melanzane, erbe spontanee e yogurt  
Allergeni / Allergens (14)

Fragole carciofi e lardo di cioccolato bianco  
Allergeni / Allergens (4-5-10-12)

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

## Menù alla Carta

### Antipasti

Spaghetti vegetali in brodo aromatico di milza stagionata  
e pannicolo alla brace  
Allergeni / Allergens (11-14)

Baccalà pomodori e peperoni verdi  
Allergeni / Allergens (6-14)

Anguilla e midollo, rabarbaro, ricotta e vino rosso  
Allergeni / Allergens (4-6-9-14)

Insalata iodata di mare  
Allergeni / Allergens (1-7-12-14)

Sgombro, albicocca, cetriolo e arachidi  
Allergeni / Allergens (2-6-9-14)

## Primi Piatti

Pici, canocchie, prezzemolo e pecorino  
Allergeni / Allergens (4-5-8-10-14)

Tagliolini all'aglio orsino con impepata di cozze  
Allergeni / Allergens (5-7-10-14)

Cannolo di pollo glassato alla diavola, scampi e ribes  
Allergeni / Allergens (5-8-10-12-14)

Risotto, pesche al sale, cuore essiccato e basilico  
Allergeni / Allergens (4-12)

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

## Pietanze

Triglia in porchetta, salsa di cipolla bruciata, sedano e gardeniera  
Allergeni / Allergens (6-7-8-12-14)

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

Agnello, melanzane, erbe spontanee e yogurt  
Allergeni / Allergens (4-12-14)

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 (1-12-14)

Rombo, zucchine e salsa alla pizzaiola  
Allergeni / Allergens (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

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 di Degustazione Idee in Movimento

Insalata iodata di mare

Allergeni / Allergens (1--7-12-14)

Baccalà pomodori e peperoni verdi

Allergeni / Allergens (6-14)

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

Allergeni / Allergens (5-6-10)

Tagliolini all'aglio orsino con impepata di cozze

Allergeni / Allergens (5-7-10-14)

Risotto, pesche al sale, cuore essiccato e basilico

Allergeni / Allergens (4-14)

Triglia in porchetta, salsa di cipolla bruciata, sedano e giardiniera

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

Piccione, cipolla rossa e ciliegie e fiori di sambuco fermentati

Allergeni / Allergens (12-14)

Pietra verde

Allergeni / Allergens(1-4)

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

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi  
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

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



## Tasting Menù Intensity of Flavors

Vegetable Spaghetti on aromatic beef stock  
with grilled skirt steak  
Allergeni / Allergens (11-14)

Chicken cannoli pasta glazed with diavola sauce,  
langostine and red currant  
Allergeni / Allergens (5-8-10-12-14)

Pici pasta, mantis shrimp, parsley and pecorino cheese  
Allergeni / Allergens (4-5-8-10-12-14)

Lamb, eggplant, wild herbs and yogurt  
Allergeni / Allergens (14)

Strawberries, artichokes and white chocolate lard  
Allergeni / Allergens (4-5-10-12)

The Tasting menus are available for the all table only

## A la carte Menù

### Starters

Vegetable Spaghetti on aromatic beef stock  
with grilled skirt steak  
Allergeni / Allergens (11-14)

Salt cod fish with green bell pepper and tomatoes  
Allergeni / Allergens (6-14)

Eel and bone marrow, ricotta cheese and rhubarb  
Allergeni / Allergens (4-6-9-14)

Ocean vegetable and clams salad  
Allergeni / Allergens (1-7-12-14)

Mackerel, apricot, cucumber and peanuts  
Allergeni / Allergens (2-6-9-14)

## First Courses

Pici pasta, mantis shrimp, parsley and pecorino cheese  
Allergeni / Allergens (4-5-8-10-14)

Tagliolini pasta, orsino garlic and black pepper mussels  
Allergeni / Allergens (5-7-10-14)

Chicken cannoli pasta glazed with diavola sauce,  
langostine and red currant  
Allergeni / Allergens (5-8-10-12-14)

Risotto, salted peaches, dried beef heart and basil  
Allergeni / Allergens (4-12)

Ravioli filled with extra virgin olive oil, capers and anchovies, served  
with fresh tomato purée and basil oil  
Allergeni / Allergens (5-6-10)

## Main Courses

Red mullet with wild fennel and monkfish liver, roasted onion sauce,  
celery and assortment of pickles sauce  
Allergeni / Allergens (6-7-8-12-14)

Wild boar and vegetables ON TOP the grill

Lamb, eggplant, wild herbs and yogurt  
Allergeni / Allergens (4-12-14)

Piglet with green bell peppers, green tomato salad  
Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna  
Allergeni / Allergens (1-12-14)

Turbot, zucchini and pizzaiola sauce  
Allergeni / Allergens (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

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*

## Big Tasting Menù Ideas in Motion

Ocean vegetable and clams salad  
Allergeni / Allergens (1-7-12-14)

Salt cod fish with green bell pepper and tomatoes  
Allergeni / Allergens (6-14)

Ravioli filled with extra virgin olive oil, capers and anchovies, served with fresh tomato purée and basil oil  
Allergeni / Allergens (5-6-10)

Tagliolini pasta, orsino garlic and black pepper mussels  
Allergeni / Allergens (5-7-10-14)

Risotto, salted peaches, dried beef heart and basil  
Allergeni / Allergens (4-12)

Red mullet with wild fennel and monkfish liver, roasted onion sauce, celery and assortment of pickles sauce  
Allergeni / Allergens (6-7-8-12-14)

Roasted Pigeon, red onions,  
fermented cherries and elderberry flowers  
Allergeni / Allergens (12-14)

Green Stone  
Allergeni / Allergens(1-4)

The Tasting menus are available for the all table only

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi  
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

