

Gentile Cliente, qui di seguito troverá tre 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

Se per Lei il menù degustazione risulta un percorso troppo impegnativo, può tranquillamente scegliere i piatti proposti come se ordinasse da un menù a la carta

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

parola
di **SheF**


**RELAIS &
CHATEAUX**

Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

Barbabietole, sottobosco, vongole e bottarga
Allergeni / Allergens (6-7-14)

Anguilla, ricotta, sedano e midollo in gremolada
Allergeni / Allergens (4-6-9-12-14)

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

Risotto, cipolla, arancia, olive e milza essicata
Allergeni / Allergens (6-9)

Spaghetti alla cacciatora
Allergeni / Allergens (6-10-14)

Rombo con funghi e prezzemolo
Allergeni / Allergens (6-9-14)

Piccione, mandorla e prugne conservate
Allergeni / Allergens (1-4-6-10)

Come un uovo al tartufo
Allergeni / Allergens(4-5-10)

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



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



Menù Degustazione Intensità di Gusto

Animella di vitello alla brace, lenticchie nere, olive e tamarindo
Allergeni / Allergens (9)

Plin di cortile con melograno e polvere di funghi
Allergeni / Allergens (5-6-9-10-14)

La Lepre sulle pappardelle
Allergeni / Allergens (5-10-12-14)

Agnello alla brace, carote e capperi
Allergeni / Allergens (9-12)

Pera al karkadè con castagne e gelato al cioccolato
Allergeni / Allergens (1-4-10)

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

Menù Degustazione “Piatti Storici”

Tartare di Manzetta maremmana con nocciole prezzemolo
e tartufo nero
Allergeni / Allergens (1-6-14)

Tagliolino con rapetti, pomodori secchi
e alici fresche dell'Argentario
Allergeni / Allergens (1-5-6-10)

Tortelli di Cinta Senese in Brodetto di castagne e gallina
Allergeni / Allergens (5-10-14)

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

Emulsione di arancia e Olio Extravergine di Oliva
con gelato di latte di capra
Allergeni / Allergens (1-4-10)

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

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

