

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 Lurisia e Nepi
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

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

Menù Degustazione Intensità di Gusto

*“La brezza e la profondità del mare, il soffio del vento,
il profumo di salsedine e i sentori iodati”*

Insalata iodata
Allergeni / Allergens (7)

Tagliatelle di seppia, cocco al curry verde e ravanelli
Allergeni / Allergens (1-6-9-14)

Pici, intingolo di granchi, erbe di mare e capperi
Allergeni / Allergens (5-8-9-10-14)

Rombo, fagiolini, latte vegetale e caviale
Allergeni / Allergens (2-6-4-14)

Agnello alla brace e sensazioni salmastre
Allergeni / Allergens (12-14)

Sorbetto di melone e vermouth
Allergeni / Allergens (1-14)

Sapore di mare
Allergeni / Allergens(4-14)

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

Menù Degustazione “Piatti Storici”

*“L'eleganza del classico, l'avanguardia che diviene storia, i gusti familiari
ancora contemporanei”*

Gelato di friggitelli e origano
Allergeni / Allergens (1)

Tartare di manzetta maremmana con lamponi,
nocciole e portulaca
Allergeni / Allergens (1-14)

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

Pappardelle all'aglio dolce e rosmarino accoppiate al parmigiano con
faraona e pomodoro fresco
Allergeni / Allergens (4-5-10-12-14)

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)

Gelato di latte di capra con caramello salato e pepe
Allergeni / Allergens (1-4)

Mandorla, liquirizia e caffè
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

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

Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

“Toni di grande freschezza, i colori accesi dell'estate, le note fruttate e la loro elegante acidità”

Carpaccio di anguria, parmigiano e aceto balsamico
Allergeni / Allergens (14)

Friggitelli, cetriolo, ciliegie sotto sale e panna acida
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Dripping di melanzane (Omaggio a Gualtiero Marchesi)
Allergeni / Allergens (1-4-9)

Anguilla, midollo al carbone, frutti rossi
e rapa profumata al pepe di schuan
Allergeni / Allergens (1-4-6-9)

Ravioli di pappa al pomodoro con estrazione di datterino rosso
Allergeni / Allergens (4-5-9-10-12)

Tagliolini, frutti di mare, pistacchi e lampone
Allergeni / Allergens (1-5-7-10-14)

Triglia, peperone crusco, fragole e olive taggiasche
Allergeni / Allergens (6-14)

Piccione, pesche noci pecan e acetosella
Allergeni / Allergens (1-4-12-14)

Sorbetto di Kiwi con anguria e angostura
Allergeni / Allergens (-14)

Albicocca grigliata, gelato al timo limone e pasta di arachidi
Allergeni / Allergens (2-4-10)

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



Ristorante Caino Via Canonica, 3 58014 Montemerano GR
T.0564602817 info@dacaino.it www.dacaino.it

Dear Guest, you will find down here three tastings menus that I prepared for you on the respect of the flavours of our region, 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

Valeria

If you don't feel comfortable to order a tasting menu, You can choose between the dishes like you are ordering a la carte

Tasting Menù Intensity of Flavors

*"The wind and the deep of the ocean,
the smell of the iodized saltiness"*

Iodized salad
Allergeni / Allergens (1-9-14)

Cuttle-fish, coconut, green curry and radishes
Allergeni / Allergens (1-7-10-12-14)

Pici pasta, local crabs, capers and sea weeds
Allergeni / Allergens (4-5-8-10-12-14)

Turbot, green peas, vegetable sauce and caviar
Allergeni / Allergens (4-5-7-8-9-10)

Charcoal grilled lamb with lagoon sensations
Allergeni / Allergens (12-14)

Kiwi sorbet
Allergeni / Allergens (4-11)

Thinking about the beach
Allergeni / Allergens(1-4)

The tasting menu can be served for the all guest of the table only

Tasting Menù Historic dishes

*"The elegance of the classic,
the vanguard that become history,
the familiar flavors that are still contemporary"*

Green bell pepper and oregano ice cream
Allergeni / Allergens (5-12)

Maremma beef tartare with raspberry and hazelnuts
Allergeni / Allergens (-14)

Extra virgin olive oil filled ravioli
served with tomato coulis and basil oil
Allergeni / Allergens (5-6-10-12-14)

Pappardelle home made pasta with sweet garlic and rosemary
served with wild chicken ragù
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Piglet with green tomatoes salad and avocado
Allergeni / Allergens (12-14)

Goat milk ice cream with salted caramel and black pepper
Allergeni / Allergens (4)

Almond licorice and coffe
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

The tasting menu can be served for the all guest of the table only

The Tasting menus are available for the all table only

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

Big Tasting Menù Ideas in Motion

“Huge freshness tone, the vivid colors of the summer, the fruit note and them elegant acidity”

Watermelon carpaccio with balsamic vinegard and parmesan cheese
Allergeni / Allergens (14)

Green bell peppers, cherry under salt and sour cream
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Our vision of eggplant parmigiana
Allergeni / Allergens (6-14)

Eel, bow marrel, red fruit
and red beets with a sentor of schuan pepper
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Tomatoe soup ravioli, with tomato extraction
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Home made angel air with clams, oyster water, pistachios
and raspberry
Allergeni / Allergens (5-7-10-14)

Red mullet, dry sweet red pepper, strawberry and olives
Allergeni / Allergens (7-9-14)

Pigeon, peach, pecan and wild herbs
Allergeni / Allergens (2-7-12-14)

Sorbetto di melone e vermouth
Allergeni / Allergens (1-6-9-10-14)

Grilled apricot with lemon thyme ice cream and peanut butter
Allergeni / Allergens (4)

The tasting menù can be served for the all guest of the table only



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



Ristorante Caino Via Canonica, 3 58014 Montemerano GR
T.0564602817 info@dacaino.it www.dacaino.it