

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

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 “Piatti Storici”

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

“L'Acquacotta”
Allergeni / Allergens (5-10-12)

Tartare di manzetta maremmana con corbezzolo,
sedano e nocciole
Allergeni / Allergens (1-12)

Fettuccine ai funghi e... Non solo
Allergeni / Allergens (5-10-12-14)

Lasagnetta con zucca, porri, animelle, formaggio di fossa
e salsa di coda
Allergeni / Allergens (4-5-10-14-12)

Baccalà agli agrumi, cipollotto e vinaigrette di mela verde e zucchine
Allergeni / Allergens (6-14)

Oppure

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)

Emulsione di arancia e olio extravergine di oliva
con gelato di latte di capra e pepe
Allergeni / Allergens (1-4-10)

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

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 dell'autunno, le note fruttate e la loro elegante acidità”

Zuppetta di mais con frutta conservata
Allergeni / Allergens (4-10-14)

Ricotta, cime di rapa e fiori di sambuco
Allergeni / Allergens (4-11-14)

Barbabietola, sgombro affumicato, mandorle e gelatina al bitter
Allergeni / Allergens (1-4-6-14)

Anguilla, midollo, porri e salsa di prugne
Allergeni / Allergens (4-6-9-14)

Ombrichelli al sugo di arrosto di cortile e ricci di mare
Allergeni / Allergens (5-7-9-10-14)

Ravioli di ossobuco in gremolada (ricetta di nonna Gilda)
crema al topinambur ed emulsione al prezzemolo
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

Rombo, vongole, funghi e semi di zucca
Allergeni / Allergens (6-7-9-14)

Piccione alle vinaccie, radicchio e pinoli
Allergeni / Allergens (1-4-12-14)

Oppure

Agnello affumicato al fieno con cipollotto e fico candito sott'aceto
Allergeni / Allergens (4-12-14)

Gelato di corteccia di quercia con mirtilli fermentati
Allergeni / Allergens (1-4)

Il Porcino
Allergeni / Allergens (1-4-10)

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

Acqua Lurisia e Nepi
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

Tasting Menu Historic dishes

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

“L'Acquacotta” Extraction of vegetable soup
Allergeni / Allergens (5-10-12)

Maremmana beef steak Tartare, with wild strawberry,
hazelnut and celery
Allergeni / Allergens (1-12)

Mushroom Fettuccine
Allergeni / Allergens (5-10-12-14)

Lasagna with veal sweetbreads, butternut squash, leeks,
veal jou and pecorino cheese
Allergeni / Allergens (4-5-10-14-12)

Salt cod fish with fresh onions, apple and zucchini vinaigrette
Allergeni / Allergens (6-14)

OR

Piglet with porcini mushrooms dried apricots and red beets
Maialino di Cinta Senese from Azienda Biologica Aia della Colonna
Allergeni / Allergens (12-14)

Orange and extra virgin olive oil emulsion
with goat milk ice cream and pepper
Allergeni / Allergens (1-4-10)

Don't smoke me!
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

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

Big Tasting Menu Ideas in Motion

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

Corn soup with salted fruit
Allergeni / Allergens (4-10-14)

Ricotta cheese, Broccoli rabe and elder berry flowers
Allergeni / Allergens (4-11-14)

Beets, smoked mackerel, almond and bitter jelly
Allergeni / Allergens (1-4-6-14)

Eel, bow marrel, leeks and plums sauce
Allergeni / Allergens (4-6-9-14)

Home made spaghetti with chicken sauce and sea urchins
Allergeni / Allergens (5-7-9-10-14)

Braised ossobuco ravioli with gerusalem artichoke sauce
and parsley emulsion
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

Turbot with clams, mushrooms and pumpkin seeds
Allergeni / Allergens (6-7-9-14)

Pigeon, marc, pine nuts and red cabbage
Allergeni / Allergens (1-4-12-14)

Oppure

Smoked Lamb with caramelized fresh onions and figs
Allergeni / Allergens (4-12-14)

Oak bark ice cream with fermented blueberry
Allergeni / Allergens (1-4)

The Porcini Mushrooms
Allergeni / Allergens (1-4-10)

The tasting menu 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