

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”

La “Ribollita”
Allergeni / Allergens (5-10-12)

Pancia di maiale, yogurt, lenticchie nere e levistico
Allergeni / Allergens (4-9-12)

Bottoni cremosi di patate del casentino, nocciole e tartufo nero
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

Dalla nostra tradizione, le pappardelle sulla lepre
Allergeni / Allergens (4-5-10-12-14)

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

Oppure

Piccione con pere e torrone di fegato grasso
Allergeni / Allergens (1-10-12-14)

Minestrone di frutta e verdura, gelatina al maraschino
e sorbetto al cocco
Allergeni / Allergens (14)

Dolcezza al caffè
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

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 ed i sapori dell'inverno, le note fruttate e la loro elegante acidità”

Gobbi, aglio, olio e peperoncino
Allergeni / Allergens (6-12-14)

Zuppetta di anacardi, gamberi rosa dell'Argentario,
olio di limone bruciato e di finocchio
Allergeni / Allergens (1-4-8)

Sedano rapa, castagne, noci e uvetta
Allergeni / Allergens (1-9-14)

Anguilla, sedano e mandarino
Allergeni / Allergens (6-9-12-14)

Raviolo di seppia, il suo brodo e caviale
Allergeni / Allergens (5-6-7-10)

Fettuccine all'aglio orsino, sugo di piccione e prugne fermentate
Allergeni / Allergens (5-10-12)

Calamaro, zucca, cavolo nero e nocciole
Allergeni / Allergens (1-7-14)

Oppure

Triglia, ananas, ceci e capperi
Allergeni / Allergens (1-6-12-14)

Agnello, kumquat e puntarelle
Allergeni / Allergens (6-12)

Può sembrare un Martini...
Allergeni / Allergens (14)

Il calore del nostro focolare
Allergeni / Allergens(1-4-5-10-14)

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"*

"La Ribollita" Extraction of vegetable soup
Allergeni / Allergens (4-9-12)

Confit pork belly with yogurt and lentils
Allergeni / Allergens Allergens (4-9-12)

Potatoes buttons (small ravioli)
served with hazelnuts and black truffle
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

From our tradition pappardelle paste with hare ragu
Allergeni / Allergens (4-5-10-12-14)

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

OR

Pigion with pears and foie gras torrone
Allergeni / Allergeni / Allergens (1-10-12-14)

Fruit and vegetable soup with coconut sorbet
Allergeni / Allergens (14)

Sweet coffe
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

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

Big Tasting Menu Ideas in Motion

"Huge freshness tone, the colors of the winter, the fruit note and them elegant acidity"

Cardoon with garlic oil and chili pepper
Allergeni / Allergens Allergens (6-12-14)

Cashew soup with pink shrimp from Argentario,
lemon and fennel oil
Allergeni / Allergens (1-4-8)

Root celery with chestnut, hazelnut and raisins
Allergeni / Allergens (1-9-14)

Eel, celery and clementine souce
Allergeni / Allergens (6-9-12-14)

Cuttlefish ravioli in broth with caviar
Allergeni / Allergens (5-6-7-10)

Wild garlic fettuccine with pigeon ragu and broth
Allergeni / Allergens (5-10-12)

Grilled squid with pumpkin, sauteed kale and hazelnuts
Allergeni / Allergens (1-7-14)

Or

Red mullet with pineapple, cheek peas and capers
Allergeni / Allergens (1-6-12-14)

Lamb with heart of chicory and kumquat
Allergeni / Allergens (6-12)

Like a vodka martini
Allergeni / Allergens (14)

The fire and the warm of our fireplace
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

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