

Gentile Cliente, qui di seguito troverà 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

Antipasti

Primi Piatti

Secondi Piatti

Dessert

Proposta di formaggi

Dal nostro Bar

MiTo

Vermouth Montauto, Bitter Contratto

Negroni

Gin Grifu, Contratto Vermouth, Campari

Gin & Tonic

Bollicine

Montauto Sangiovese Brut 36 mesi Dosaggio Zero

Champagne del Giorno

Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2014 Dosage Zero

Acqua Lurisia e Nepi

Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

Menù Degustazione "Piatti Storici"

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

Gelato all'aglio con pomodoro fresco e basilico

Allergeni / Allergens (4-10)

Mosaico di barbabietole con ombrina affumicata

Allergeni / Allergens (1-6-12-14)

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

Allergeni / Allergens (5-6-10)

Rigatoni con peperoni, coniglio e formaggio di pecora

Allergeni / Allergens (4-10-12)

Baccalà, cipolla rossa e gelato di friggirelli

Allergeni / Allergens (6-10-14)

Oppure

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)

Oppure

Agnello alle braci di ulivo con melanzane e caprino

Allergeni / Allergens (1-4-12-14)

Gelato alle foglie di fico

Allergeni / Allergens (2-4-5)

Consistenze di pesca

Allergeni / Allergens (1)

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

Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

"Un viaggio immaginario intorno al mondo, ogni piatto una connessione con un paese straniero, in ogni ricetta un ricordo di casa"

Spaghettoni di sedano, melone, pesto di fagiolini

e capperi di sambuco

Allergeni / Allergens (1-12)

Carote, semi di girasole e cocktail di mela verde e levistico

Allergeni / Allergens (14)

Gambero ai sentori di quercia ed emulsione di lime e menta

Allergeni / Allergens (8-12-14)

Diaframma alla brace con friggirelli, miso e sesamo

Allergeni / Allergens (9-11-14)

Ravioli all'aglio nero, mandorle, rucola, parmigiano

e riduzione di vitello

Allergeni / Allergens (1-4-10-12)

Tagliolino canocchie e arachidi

Allergeni / Allergens (2-5-6-8-9-10-12)

Sogliola, cetrioli, caviale e burro bianco

Allergeni / Allergens (4-6-14)

Oppure

Pesce bandiera, iceberg, pesche e yogurt

Allergeni / Allergens (4-6-10-13-14)

Il Piccione... Viaggiatore

Allergeni / Allergens (9-11-12-14)

Gelato al lievito e prugne fermentate

Allergeni / Allergens (4)

Tiramisù 2023

Allergeni / Allergens (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 two 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

From Our Bar

MiTo

Vermouth Montauto, Bitter Contratto

Negroni

Gin Grifu, Contratto Vermouth, Campari

Gin & Tonic

Bubbles

Montauto Sangiovese Brut 36 mesi Dosaggio Zero

Champagne del Giorno

Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2014 Dosage Zero

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi

Caffè Torrefazione Giamaica Caffè

Tasting Menù Historic dishes

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

Sweet garlic ice cream served with basil and fresh tomato
Allergeni / Allergens (4-10)

Beet mosaic with smoked bream
Allergeni / Allergens (1-6-12-14)

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

Rigatoni pasta with chicken ragu and pecorino cheese
Allergeni / Allergens (4-10-12)

Piglet with green tomatoes salad and avocado
Allergeni / Allergens (1-12-14)

Or

Salted Cod fish steamed and served with red onions and green bell pepper ice cream
Allergeni / Allergens (6-10-14)

Or

Lamb, roasted on a olive charcoal
served with eggplant and goat cheese
Allergeni / Allergens (1-4-12-14)

Fig leaf fice cream
Allergeni / Allergens (2-4-5)

Consistency of peach
Allergeni / Allergens (1)

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

Big Tasting Menù Ideas in Motion

“An imaginary trip around the world, every dish a different connection with a foren country but on every recipe, a memory of home ”

Celery spaghetti, melon, green beans and capers
Allergeni / Allergens (1-12)

Carrots, sunflower seeds and cocktail of green apple and wild celery
Allergeni / Allergens (14)

Smoked shrimps with lime emulsion
Allergeni / Allergens (8-12-14)

Grilled Skirt steak with green bell pepper, sesame and miso
Allergeni / Allergens (9-11-14)

Black garlic ravioli with almond, arugula and parmesan cheese
Allergeni / Allergens (1-4-10-22)

Tagliolini pasta with mantis shrimp and peanuts
Allergeni / Allergens (2-5-6-8-9-10-12)

Sole with cucumbers, caviar and white butter
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Or

Spatula fish, iceberg lettuce, yogurt and peaches
Allergeni / Allergens (4-6-10-13-14)

Travelling Pigeon
Allergeni / Allergens (9-11-12-14)

Yeast ice cream with fermented plums
Allergeni / Allergens (4)

Tiramisù 2023
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

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