

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 € 55

Primi Piatti € 60

Secondi Piatti € 75

Dessert € 30

Proposta di formaggi € 30

Dal nostro Bar

MiTo € 18
Vermouth Montauto, Bitter Contratto

Negroni € 18
Gin Grifu, Contratto Vermouth, Campari

Gin & Tonic € 18

Bollicine

Montauto Sangiovese Brut 36 mesi Dosaggio Zero € 18,00
Champagne del Giorno € 22,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2014 Dosage Zero € 28,00

Acqua Lurisia e Nepi
Caffè Torrefazione Giamaica Caffè
€ 7,00

Menù Degustazione "Piatti Storici"

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

Rape, semi di zucca e frutti rossi
Allergeni / Allergens (14)

Anguilla, yogurt e salicornia
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Tagliolini con rapetti, alici, pomodoro secco e pinoli
Allergeni / Allergens (1-5-6-10)

Cannoli di pasta al rosmarino con anatra e ceci
Allergeni / Allergens (5-10-14)

Baccalà ai sapori mediterranei
Allergeni / Allergens (1-6-10)

Oppure

Maialino di Cinta Senese con finocchi e arance
Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna
Allergeni / Allergens (12-)

Oppure

Coda di manzo in rete di maiale con verze saltate al balsamico e scaglie di cioccolato amaro
Allergeni / Allergens (12-14)

Ricotta, castagne e cachi
Allergeni / Allergens (4-14)

Gelato di pecorino erborinato, sorbetto di pere e salsa al miele (Guttus)
Allergeni / Allergens (1-4-10-14)

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

Costo del menu degustazione per Persona
compreso coperto e tasse, escluso cantina e bar
€ 190,00

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"

Carote e Rabarbaro
Allergeni / Allergens (14)

Finocchi e more fermentate
Allergeni / Allergens (1-14)

Cinghiale marinato e topinambur
Allergeni / Allergens (14)

Animelle, caffè e funghi
Allergeni / Allergens (4-14)

Ravioli di pecorino, salsa di pastinaca, trevisano e noci
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

Risotto, latte e castagne e riduzione di ciliegio
Allergeni / Allergens (4-14)

Cavolo, lenticchie e olive... tutto nero
Allergeni / Allergens (0)

Oppure

Sogliola, cavolfiore e caviale
Allergeni / Allergens (6-9)

Il Piccione... Viaggiatore
Allergeni / Allergens (1-4-5-9-10-14)

Brodo di giuggiole
Allergeni / Allergens (14)

Cacao e melograno
Allergeni / Allergens (4-5-14)

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

Costo del menu degustazione per Persona
compreso coperto e tasse, escluso cantina e bar
€ 220,00



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



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

Starters € 55

First Courses € 60

Main dishes € 75

Cheese Selection € 30

Dessert € 30

From Our Bar

MiTo € 18,00

Vermouth Montauto, Bitter Contratto

Negroni € 18,00

Gin Grifu, Contratto Vermouth, Campari

Gin & Tonic € 18,00

Bubbles

Montauto Sangiovese Brut 36 mesi Dosaggio Zero € 18,00

Champagne del Giorno € 22,00

Ca'del Bosco Annamaria Clementi 2014 Dosage Zero €28,00

Acqua San Pellegrino, Panna e Nepi € 7,00

Caffè Torrefazione Giamaica Caffè € 7,00

Tasting Menu Historic dishes

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

Beets, pumpkin seeds and red fruit gel
Allergeni / Allergens (14)

Caramelized ell with yogurt and sea asparagus
Allergeni / Allergens (4-6-14)

Home made angel air with cicory, anchovies and sundried tomatoes
Allergeni / Allergens (1-5-6-10)

Rosemary cannoli with duck and cheek peas
Allergeni / Allergens (5-10-14)

Piglet with fennel and orange
Allergeni / Allergens (12)

Or

Salted Cod fish steamed and served with mediterranean flavors
Allergeni / Allergens (1-6-10)

Or

Oxtail beef deboned and baked served with
balsamic vinegard, sauteéd cabbage and dark chocolate
Allergeni / Allergens (12-14)

Ricotta cheese, chestnut and persimmon
Allergeni / Allergens (14)

Blu pecorino cheese ice cream with pears sorbet and honey sauce
Allergeni / Allergens (1-10-14)

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

The cost of the tasting menu is €190,00 for Person
Taxes included beverages excluded

Big Tasting Menu Ideas in Motion

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

Rubarb and carrot
Allergeni / Allergens (14)

Fennel and fermented black raspberry
Allergeni / Allergens (1-14)

Wild boar ham with gerusalem artichokes
Allergeni / Allergens (14)

Veal sweet breads, mushrooms and coffe
Allergeni / Allergens (4-14)

Pecorino cheese ravioli with trevisano lettuce reduction,
parsnip sauce and whallnut
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

Risotto with red wine reduction and roasted chestnut
Allergeni / Allergens (4-14)

Sole with cauliflower and caviar
Allergeni / Allergens (6-9)

Or

Kale, black lentils and olives

Travelling Pigeon
Allergeni / Allergens (1-4-5-9-10-14)

Jujubes Broth
Allergeni / Allergens (14)

Chocolate and pomegranate
Allergeni / Allergens (4-5-14)

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

The cost of the tasting menu is €220,00 for Person
Taxes included beverages excluded



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

