

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

Antipasti € 50

Primi Piatti € 55

Secondi Piatti € 65

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 € 30,00

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"*

Gelato ai piselli con parmigiano e aceto balsamico
Allergeni / Allergens (14)

Ombrina affumicata, carciofi e brodo di calamaro
Allergeni / Allergens (6-7-14)

Oppure

Lumache, cicoria e zucchine

Crema soffice di pecorino con raviolo tiepido di fave,
cialda di mais e fragole
Allergeni / Allergens (4-5-10)

Ombrichelli con bietoline di campo e animelle di vitello
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Maialino con la vignarola

Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna
Allergeni / Allergens (12-14)

Oppure

Il "Cacciucco"
Allergeni / Allergens (6-7-14)

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

Fragole, carciofi e lardo di cioccolato bianco
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Oppure

Crema di pistacchi, salsa calda di albicocca
e sorbetto alla mandorla
Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

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

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

Grazie Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

*"Toni di grande freschezza, le note verdi e vivaci della natura
che rinvigorisce e la loro elegante acidità"*

Sedano, rucola e fragole alla brace
Allergeni / Allergens (12-14)

Lattuga, pistacchi e avocado
Allergeni / Allergens (1)

Yogurt di capra, ravanelli, pompelmo e uova
Allergeni / Allergens (4-5-6)

Cuore di manzo, gambero e asparagi
Allergeni / Allergens (8-12)

Trofie al peperone crusco, zucchine e i loro fiori
Allergeni / Allergens (4-10-14)

Risotto con coniglio, olive, capperi e limone
Allergeni / Allergens (4-12)

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

Agnello e carciofi alla brace
Allergeni / Allergens (1-12-14)

Oppure

Piccione viaggiatore
Allergeni / Allergens (4-9-10-12-14)

Pomodoro verde e gin
Allergeni / Allergens (5-14)

Pinoli, prugne fermentate e salsa al miele e aceto
Allergeni / Allergens (1-4-5-10-14)

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
€ 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



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

Wifi: cainosrl Pw: caino2018



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 of the day € 22,00

Ca'del Bosco Annamaria Clementi 2015 Dosage Zero € 30,00

Acqua Lurisia e Nepi € 7,00

Caffè Torrefazione Giamaica Caffè € 7,00

Tasting Menù Historic dishes

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

Green peas ice cream

Allergeni / Allergens (14)

Smoked bream with artichoke and calamari stock

Allergeni / Allergens (6-7-14)

Or

Snails, chicory and zucchini

Pecorino cheese soft cream with warm fava beans dumplings,
crisp corn and strawberry's purée

Allergeni / Allergens (4-5-10)

Ombrichelli pasta with veal sweetbreads and green beets sprouts

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

Piglet with vignarola and vegetables in season

Allergeni / Allergens (12-14)

Or

The “Cacciucco” (modern version of fish soup)

Allergeni / Allergens (6-7-14)

Orange and extra virgin olive oil emulsion
with goat milk ice cream and pepper

Allergeni / Allergens (1-4-10)

Strawberry, artichoke and white chocolate lard

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

Or

Pistachios cream with warm apricot sauce and almond sorbet

Allergeni / Allergens (1-4-5-10)

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

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

Big Tasting Menù Ideas in Motion

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

Celery, arugola and grilled strawberries

Allergeni / Allergens (12-14)

Lettuce, pistachio and avocado

Allergeni / Allergens (1)

Goat yogurt, radishes, grapefruit and eggs

Allergeni / Allergens (4-5-6)

Beef heart, prawn and asparagus

Allergeni / Allergens (8-12)

Trofie with dry sweet pepper, zucchini and zucchini blossom

Allergeni / Allergens (4-10-14)

Risotto rabbit, olives, capers e lemon

Allergeni / Allergens (4-12)

Sole, green beans, vegetable milk and caviar

Allergeni / Allergens (2-6-4-14)

Lamb and artichokes on the charcoal grill

Allergeni / Allergens (1-12-14)

Or

The travelling pigeon

Allergeni / Allergens (4-9-10-12-14)

Green tomatoes and gin

Allergeni / Allergens (5-14)

Pine nuts, fermented plums and sauce with honey and vinegar

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

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

The cost of the tasting menù 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



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

Wifi: cainosrl Pw: caino2018

