

Antipasti

La trippa di Angela e Il panino con il lampredotto di Valeria €. 30,00
Allergeni / Allergens (4-10-12-14)

Mosaico di barbabietole
con caprino fresco e mandorle salate €. 50,00
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Baccalà con cipolla rossa stufata e gelato di friggiteLLi €. 55,00
Allergeni / Allergens (6-10-14)

Diaframma di manzo alla brace
con spaghetti vegetali e brodo di milza €. 55,00
Allergeni / Allergens (6-9-12-14)

Primi Piatti

Tortelli di cacio e pere con salsa di barbabietole rosse €. 55,00
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Ravioli di olio extravergine d'oliva, colatura di alici e capperi
con coulis di pomodoro €. 60,00
Allergeni / Allergens (5-6-10)

Pici all'essenza di una amatriciana diversa €. 50,00
Allergeni / Allergens (5-10)

Pappardelle all'aglio dolce e rosmarino accoppiate al parmigiano
con ragù di faraona marinata e pomodoro fresco €. 55,00
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Risotto al tè rooibos con frutti rossi e fegato grasso € 65,00
Allergeni / Allergens (4-14)

Secondi Piatti

Il Mio Cacciucco €. 70,00
Allergeni / Allergens (6-7-8-10)

Maialino di Cinta Senese con insalata acida di pomodori verdi
e salsa di avocado €. 70,00

Maialino di Cinta Senese dell'Azienda Biologica Aia della Colonna
Allergeni / Allergens (1-12-14)

Agnello alla brace con melanzane e caprino €. 75,00
Allergeni / Allergens (1-4-12)

Piccione alla brace , laccato alle more fermentate,
aglio nero e sesamo €. 85,00
Allergeni / Allergens (11-12-14)

Proposta di Formaggi €. 30,00
Allergeni / Allergens(4)

Dessert €. 30,00

Menù Degustazione

“Piatti Storici”

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

Mosaico di barbabietole con caprino fresco e mandorle salate
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Tortelli di cacio e pere con salsa di barbabietole rosse
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Pappardelle all'aglio dolce e rosmarino accoppiate al parmigiano
con ragù di faraona marinata e pomodoro fresco
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

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 (1-14)

Gelato alle foglie di fico
Allergeni / Allergens (4-5)

La sacher
Allergeni / Allergens (4-5)

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

Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

*“Un viaggio tra i sapori e i colori vivaci dell'estate,
ricchi di freschezza e acidità”*

Carota e melone
Allergeni / Allergens (14)

Melanzana, semi di girasole e finocchietto
Allergeni / Allergens (4-5-14)

Animella di vitello, pesca, limone e zafferano
Allergeni / Allergens (4-14)

Raviolo di vongole, patate e prezzemolo
Allergeni / Allergens (5-7-10)

Risotto al tè rooibos con frutti rossi e fegato grasso
Allergeni / Allergens (4-14)

Sogliola, composta di mele, caprino, senape e anacardi
Allergeni / Allergens (1-4-6-13-14)

Piccione alla brace, laccato alle more fermentate, aglio nero e sesamo
Allergeni / Allergens (11-12-14)

Granita al tè con cannolo al limone
Allergeni / Allergens (1-4-5)

Gelato di stracciatella, basilico e pomodoro
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
€.240,00

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



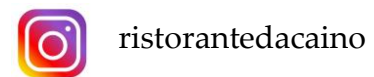
LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

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



Starters

Veal tripe Angela style and Tripe sandwich €. 30,00
Allergeni / Allergens (4-10-12-14)

Beets mosaic with goat cheese and almond €. 50,00
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Salted cod fish steamed and served with stewed red onions
and green bell pepper ice cream €. 55,00
Allergeni / Allergens (6-10-14)

Vegetable Spaghetti on aromatic beef stock
with grilled skirt steak €. 55,00
Allergeni / Allergens (6-9-12-14)

Pasta Dishes

Pecorino cheese and pears ravioli with beet root sauce €. 55,00
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Ravioli filled with extra virgin olive oil, capers and anchovies, served
with fresh tomato purée and basil oil €. 60,00
Allergeni / Allergens (5-6-10)

Pici served with our Amatriciana sauce €. 50,00
Allergeni / Allergens (5-10)

Double pappardelle with garlic and rosemary,
guinea fowl ragu and tomato €. 55,00
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Thè rooibos risotto with red fruit and foie gras € 65,00
Allergeni / Allergens (4-14)

Main Courses

The “Cacciucco” (modern version of fish soup)
€. 70,00
Allergeni / Allergens (6-7-8-10)

Piglet with green tomatoes salad and avocado €. 70,00
Allergeni / Allergens (1-12-14)

Grilled Lamb with eggplant and goat cheese €. 75,00
Allergeni / Allergens (1-4-12)

Pigeon on the charcoal grill, black raspberry sesame and black garlic
€. 85,00
Allergeni / Allergens (11-12-14)

Cheese Selection €. 30,00
Allergeni / Allergens (4)

Dessert €. 30,00

Menù Degustazione

“Piatti Storici”

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

Beets mosaic with goat cheese and almond
Allergeni / Allergens (1-4-14)

Pecorino cheese and pears ravioli with beet root sauce
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Double pappardelle with garlic and rosemary,
guinea fowl and tomato
Allergeni / Allergens (4-5-10-14)

Piglet with green tomatoes salad and avocado
Maialino di Cinta Senese dell’Azienda Biologica Aia della Colonna
Allergeni / Allergens (1-14)

Figs leaves infusion icecream
Allergeni / Allergens (4-5)

The sacher
Allergeni / Allergens (4-5)

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

Gran Menù di Degustazione Idee in Movimento

*“Traveling on the colors of the summer
and the richness of them flavors ”*

Carrots and Melon
Allergeni / Allergens (14)

Eggplant, wild fennel and sunflower seed
Allergeni / Allergens (4-5-14)

Veal Sweetbreads, peach, saffron and lemon
Allergeni / Allergens (4-14)

Clams ravioli with parsley and potato
Allergeni / Allergens (5-7-10)

Tea rooibos risotto with red fruit and foie gras
Allergeni / Allergens (4-14)

Sole, apple jam, mustard, goat cheese and cashew
Allergeni / Allergens (1-4-6-13-14)

Pigeon on the charcoal grill, black raspberry sesame and black garlic
€. 85,00
Allergeni / Allergens (11-12-14)

Tea granita with lemon cannolo
Allergeni / Allergens (1-4-5)

Stracciatella icecream, basil and tomatoe
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 €.240,00 for Person
Taxes included beverages excluded

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



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



ristorantedacaino