

AUGURANDOVİ BUON APPETITO

vi preghiamo cortesemente di avvertire il personale di servizio in merito alle vostre eventuali allergie e/o intolleranza alimentari.

si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

^senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

(*)= Alimento Precedentemente congelato
(Processo di congelamento tradizionale -18°)

()= Alimento Surgelato**

(La surgelazione è quel processo dell'industria alimentare che consiste nell'abbattimento rapido di un prodotto alimentare, in questo modo grazie alla velocità di surgelazione all'interno di un prodotto alimentare avviene la formazione di micro cristalli talmente piccoli che durante lo scongelamento la perdita di proprietà organolettiche è ridotto al minimo, quindi un alimento surgelato è un alimento di qualità superiore a un congelamento)

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



ANTIPASTI

^Selezione di Salumi di nostra produzione e delle aziende locali € 15

Mixed Cured Meat



^Tagliere di Formaggi Biologici della Tuscia con Miele e Marmellata di nostra produzione € 16

(Vegetariano)

Mixed Cheese platter



^ Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di Quercia € 18

Spanish Beef Ham

^*Insalata di Mare a nostro modo con Verdure di stagione su crema di Peperoni arrosto € 16

Sea Food salad with Roasted Peppers' cream



^Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Arancia e Olive € 15

Marinated lake Fish, with Citrus fruit and Olives



***Gamberoni in pasta Kataifi su Guacamole e Mango in osmosi € 16**

Kataifi Shrimps with Guacamole & Mango sauce



^*Lattarino fritto con Maionese al Wasabi € 15

Fried Silt with mayonnaise Wasabi

(Fried lake fish)



^*Polpo cotto a bassa temperatura su Pesto di Basilico e Menta con variazione di Zucchine € 17

Low-temperature cooked Octopus with Basil & Mint Pesto sauce served with Zucchini.



I nostri Crudi di Pesce (Our Raw Fish):

^Carpaccio di Tonno € 18

Tuna Carpaccio – thin slices of raw Tuna



^Carpaccio di Salmone € 18

Salmon Carpaccio – thin slices of raw Salmon



^Carpaccio di Ricciola € 18

Amberjack Carpaccio – thin slices of raw Amberjack



^ Ostriche Gillardau (5 pz.) € 23

Gillardau Oysters



^senza glutine solo su richiesta (^Gluten free by request)

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

LE NOSTRE PASTE

^Scialatielli alla nostra Pescatora € 15

(pasta di nostra produzione – home made pasta)

Scialatielli pasta with Sea Food and Tomatoes



^Gnocchi con Vongole Veraci e Bottarga € 20

(pasta di nostra produzione – home made)

Gnocchi pasta with Clams and Bottarga Eggs



^*Riso a “La Bella Venere” con crema di Crostacei e Spinaci € 15

Classic Rice in “La Bella Venere sauce” with Shellfish cream and Spinach



***Ravioli ripieni di Gamberi e Limone**

Con Pomodorini infornati alla Mediterranea € 17

(pasta ripiena di nostra produzione – home made pasta)

Ravioli pasta stuffed with Shrimps and lemon, with baked tomatoes



Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni di Chianina € 16

su fonduta di Reggiano

(pasta ripiena di nostra produzione simile al mezzo cannellone – home made)

Filled Pasta with Meat on a Parmigiano Reggiano Cheese fondue



^Fettuccine con Ragù Rosso di Frisona della tradizione € 15

(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with Meat ragout and Tomatoes



^senza glutine solo su richiesta (pasta Gnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

^Gluten free by request

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

La nostra cucina e la nostra filosofia

Qualità, freschezza e stagionalità dei prodotti.

Gli approvvigionamenti provengono solo da fornitori certificati e qualificati. Negli anni abbiamo scelto le aziende più affidabili ed abbiamo selezionato solo cibi di qualità.

I prodotti variano in base alla stagionalità e pertanto il nostro obiettivo è quello di adattare il menu al periodo in corso, utilizzando, per quanto possibile, solo prodotti freschi.

La nostra missione

Rivalutiamo i classici piatti tipici della zona, rivisitandoli e creandone di nuovi, partendo dai prodotti del territorio.

Prodotti a Km 0

Il nostro territorio è ricco di prodotti artigianali e biologici. Seppure non sia sempre agevole lavorare con i cibi a km 0, nel nostro menu offriamo delle proposte che valorizzano i prodotti tipici locali, conferendo il giusto rilievo alla qualità gastronomica della Toscana. “Mangiare è incorporare un territorio” – cit. Jean Brunhes

La nostra cantina

Negli anni abbiamo collezionato una serie di etichette, dando rilievo maggiormente alle migliori cantine locali, non tralasciando, al contempo, le eccellenti case vinicole italiane che ci rendono famosi in tutto il mondo. Dal nord al sud, cerchiamo di rappresentare tutte le regioni della penisola, con qualche proposta anche estera.

Senza Glutine

Essendo ristorante certificato AiC, siamo specializzati nella cucina senza glutine. In fase di ordinazione comunicate al cameriere le vostre necessità. Tutto ciò che è espressamente contrassegnato dal simbolo ^, **su richiesta**, può essere realizzato utilizzando prodotti e metodi gluten free. ***Nelle portate principali, le pietanze verranno servite su piatti di forma quadrata.***

Bevande

Vino locale ¼ lt	€ 4
Vino locale ½ lt	€ 6
Vino locale 1 lt	€ 10

Per il vino in bottiglia/calice richiedere la nostra carta

Birra alla spina

Chiara Riegler Privat (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)

Rossa Moretti (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)

Acqua 1 lt	€ 2,5
Coca cola 1 lt	€ 6
Lattine	€ 3
Caffè	€ 1,5
Decaffeinato	€ 1,5
Amaro	€ 4
Cappuccino	€ 2,5
Orzo	€ 1,5
Ginseng	€ 1,5
Thè caldo	€ 2,5
Servizio	€ 2

SECONDI

^ Spigola arrosto (pezzatura 400/600) (Baked Seabass) € 20



^Salmone marinato cotto a bassa temperatura con Scarola in agrodolce** € 20

Home marinated Salmon with sweet and sour Escarole



^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 17

Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps



^*Fish and Chips di Persico fritto dorato e Patate fritte con salsa Tartara € 16

Perch fillet and French fries



Coregone con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 18

White lake fish with fennel bread, escarole and olives



^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 59

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Rucola, Reggiano e Pomodorini € 24

Sliced Argentina Beef with Rocket and Reggiano cheese



^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Lardo di Colonnata € 24

Sliced Argentina Beef with Lard



^MAXI Tagliata di Angus Argentina servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 48

MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Lombatina di Vitello € 20

Grilled Veal loin

^Fiorentina di Frisona italiana(t-bone) €4,5 l'etto **^Fiorentina di Fassona italiana**(t-bone) €5 l'etto

^Costata di Frisona italiana(rib) €4 l'etto **^Costata di Fassona italiana** (rib)€ 4,5 l'etto

^Fiorentina di Aberdeen Irlanda(t-bone) € 6,5 l'etto **^Fiorentina Galiziana (spagna)** (t-bone) € 7

^Costata di Aberdeen Irlanda(rib)€ 6 l'etto **^Costata Galiziana (spagna)** (rib) € 6,5 l'etto

^Fiorentina/Costata di Black Angus (t-bone) € 8,5 l'etto

^Fiorentina di Danese (t-bone) € 6,5 l'etto

^Costata di Danese (rib) € 6 l'etto

^Fiorentina di Prussiana (t-bone) € 6,5 l'etto

^Costata Prussiana (rib) € 6 l'etto

^Tomahawk Prussiana € 5,5 l'etto (1 kg = € 55)

(taglio minimo a partire da 1,200 – 1,500 kg)

^senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda.

CONTORNI

^ **Spinaci all'agro** € 6 (Steamed Spinach)

^ **Patate al forno** € 6 (Baked Potatoes)

Fiori di Zucca con Mozzarella e alici € 7 (Courgette flowers)    

^* **Patate fritte** € 6 (French fries) 

^ **Fagiolini all'agro** € 6 (Green Beans in sour sauce)

^ **Insalata Verde** € 6 (Green Salad)

^ **Insalata Mista** € 6 (Mixed Salad)

^ **Verdure di stagione arrosto** € 6 (Roasted Seasonal Vegetables)

I NOSTRI DOLCI

KM 0 (dolce al cucchiaino con terra di Nocciole di Caprarola KM0) € 8 (Hazelnuts dessert)    

^ **Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle Nocciole km0** € 7 (Our Creamy Hazelnuts with Chocolate mousse)   

^ **Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco** € 7 (Pistachio dessert with White Chocolate)   

Cannolo con Ricotta, Pistacchio e gocce di Cioccolato € 6 (Sicilian cannolo with ricotta Cheese)    

^ **Tiramisù** (Classic Tiramisù) € 6  

Tozzetti, biscotti secchi con Nocciole locali (biscotti secchi di nostra produzione) € 6 (Local biscuits with Hazelnuts)    

^ **Sorbetto al Limone** (Lemon Sorbet) € 6 

^ **Coppa gelato artigianale** (Homemade) € 6     

^ **senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

Vini da Dessert, Liquori, Grappe

Amari, Grappe e Distillati Commerciali € 4

Amaro Jefferson € 5

Agricanto (Liquore dolce alle ciliegie) € 4

Il 28 di San Nicolao Berta € 5

Dianisé Sambuca Berta € 5

Amaro Dente di Leone € 5

Di Rose Rosolio Berta € 5

Dorange OF Bonollo liq. Con grappa € 5

Vini da DESSERT

Calice di Moscato Passito € 5

Calice di Aleatico Pomele € 5

Calice di Vinsanto € 4

Calice di Passito Bukkuram – De Bartoli € 8

Grappa Barrique

Tre Soli Tre Nebbiolo Berta € 10

Sassicaia distillata Poli € 10

Riserva Privata Bottega € 5

Bric del Gaian Moscato Berta € 10

Esquisite Alexander Bolgheri € 5

Marchesi di barolo € 5

Magia Acquavite d'Uva Berta € 14

Blumenfeld Gewurztraminer € 5

Visione di Luigi Francoli € 4

Nizza Berta € 7

Campo al Mare Bolgheri € 5

San Leonardo Stravecchia € 8

Of Bonollo Amarone € 6

Sarpa Oro di Poli € 5

Gaja Sperss € 7

Cartizze Fuoriclasse Castagner € 5

Segnana Solera di Solera € 5

Oltre il Vallo Berta € 6

Grappa Bianca

Gaia & Rey (Gaja) € 6

Moscato Berta Valdavi € 5

Sarpa di Poli € 5

Tignanello € 6

Segnana Pinot nero € 5

Segnana Chardonnay € 5

Segnana Traminer € 5

Visione di Luigi Francoli € 5

Rum

Abuelo 7 anni (Panama) € 5

Matusalem 15 anni (Cuba) € 5

Rum Guadalupe Agricole Damoiseau € 7

Legendario Ron Dorado (Cuba) € 4

TrèsVieux HSE (Martinique) € 7

Zacapa 23 anni (Guatemala) € 8

J.Bally agricolo (Martinique) € 4

Ryoma Japanese Rum (Giappone) € 9

Ron Desiderio 10 Anni € 5 (Panama)

Zacapa XO 25 Anni Centenario Solera Gran Reserva Especial € 14

Rum Panama Malteco 20 anni Reserva Fundador € 10

Rum Gold of Mauritius, Dark Rum € 8

Plantation XO 20th A. (Barbados) € 8

Plantation Original Dark (Barbados) € 4

Plantation Pineapple (Barbados) € 6

Don Papa 10 anni (Filippine) € 8

El Dorado 15 anni (Guyana) € 8

Barcelò Imperial (Rep.Dominicana) € 5

Diplomatico Riserva (Venezuela) € 7

Dictador 20 Anni (Colombia) € 8

Rum Panama Molecon 13 anni € 7

Whisky

Talisker 10 Y € 6

Aberfeldy 15 Y € 9

KenseiGiappone € 7

Lagavulin 16 Y € 6

Laphroig 10 Y € 6

Plate Valley Corn Whisky € 6

Kentucky Straight Bourbon Woodford Reserve € 7

Evolution Ex-Tennessee Cask Matured € 8

Bourbon Elijah Craig 12 anni € 8

Scotch Highlands Mossburn Island € 9

Scotch Islay Smokehead High Voltage Torbato single malt € 11

Brandy e Cognac

Cognac Corvoisier € 5

Brandy De Jerez Fundador € 4

Couvreur's Clearach € 6

Cognac A. De Fussigny € 8