
Sapordivino

RESTAURANT

À LA CARTE MENU

.....

Nel ristorante Sapordivino, lo Chef Luca Ciaffarafà
interpreta la cucina toscana tradizionale in maniera molto personale,
attraverso un menù stimolante
che racconta la storia gastronomica della regione,
antica e moderna allo stesso tempo.
Con la sua estrema semplicità, la cucina senese racchiude
tutti i migliori sapori e ingredienti della Toscana.
Il suo stile, semplice ma pur sempre ricercato,
è fortemente influenzato dalla storia e dalla geografia.
Le sue basi poggiano sui prodotti agricoli locali,
tra cui le carni di razze autoctone e un eccezionale olio d'oliva.

*In the Sapordivino restaurant,
Chef Luca Ciaffarafà interprets traditional Tuscan cuisine in a very personal way,
through a stimulating menu that tells the gastronomic history of the region,
ancient and modern at the same time.
With its extreme simplicity,
Sienese cuisine encapsulates all the best flavours and ingredients of Tuscany.
Its style, simple yet refined, is strongly influenced by history and geography.
Its foundations rest on local agricultural products,
including meat from native breeds and exceptional olive oil.*

.....

MENU DEGUSTAZIONI TASTING MENU

70 euro per persona *per person*
(Menu 6 portate, bevande escluse)
(6 courses menu, beverage excluded)

“INNOVAZIONE TOSCANA”

Amuse bouche del nostro Chef Luca Ciaffarà
Amuse bouche by our Chef Luca Ciaffarà

Spumetta di caprino alle erbe, confettura di pere e croccante al miele (7)
Goat cheese and herbs mousse, pear jam and crunchy honey (7)

Gyoza ripieni di Cinta Senese DOP cotti al vapore e piastrati,
mostarda del Chianti e salsa di soia (1,3,6,7,9)
*Gyoza stuffed with pork “Cinta Senese PDO” steamed and grilled,
Chianti mustard and soy sauce (1,3,6,7,9)*

Aletta di faraona farcita con verdure,
salsa all’aceto di botte, purea di patate gialle e granella di pistacchio (8,12)
*Guinea fowl wing stuffed with vegetables,
barrel vinegar sauce, yellow potato puree and chopped pistachios (8,12)*

Pre Dessert

Fragolamisù scomposto, sorbetto di fragole e croccante al cardamomo e cioccolato (1,3,6,7)
Deconstructured tiramisu, strawberry sorbet with chocolate and cardamom crumble (1,3,6,7)

“SINFONIE DELL’ORTO”

Amuse bouche del nostro Chef Luca Ciaffarà
Amuse bouche by our Chef Luca Ciaffarà

Tre consistenze del pomodoro e non formaggio vegano alla mandorla (8)
Tomato in three consistencies with vegan almond cheese (8)

Pacchero artigianale delle colline senesi,
fonduta di pecorino, carciofi e pomodorini canditi (1,7)
*Hand made paccheri typical of the Sienese hills, pecorino cheese fondue,
artichokes and candied tomatoes (1,7)*

Sinfonia di zucca e zucchini, ricotta vegana e confettura di finocchi (8)
Symphony of pumpkin and courgettes, vegan ricotta cheese and fennel jam (8)

Pre Dessert

Tulipano di gelati e sorbetti di nostra produzione (1,3,5,6,7,8)
Tulip of handmade ice creams and sorbets (1,3,5,6,7,8)

ANTIPASTI STARTERS

-  Spumetta di caprino alle erbe, confettura di pere e croccante al miele (7) 16 euro
Goat cheese and herbs mousse, pear jam and crunchy honey (7)
-  Tre consistenze del pomodoro 18 euro
e non formaggio vegano alla mandorla (8)
Tomato in three consistencies with vegan almond cheese (8)
-  Uovo poché fritto, soffice di patata gialla, 20 euro
 scaglie di tartufo nero e venecres (3,7)
Poached fried egg, black truffle, potato soft cream and venecress (3,7)
- Baccalà in due versioni, verdure in pastella croccante 22 euro
e crema di porri alla menta (1,4,7)
Cod in two texture, fried crispy vegetables and mint leek cream (1,4,7)
- “La nostra Tartare” 24 euro
Tartare di filetto di manzo affumicata, crema di fave,
schiuma di cipolla rossa e polvere di capperi (12)
*Smoked hand-chopped beef filet tartare, cream of broad beans,
red onion's spume and caper powder (12)*

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

-  Pacchero artigianale delle colline senesi,
fonduta di pecorino, carciofi e pomodorini canditi (1,7) 18 euro
 *Hand made paccheri typical of the Sienese hills, pecorino cheese fondue,
artichokes and candied tomatoes (1,7)*
-  Pici di farro fatti a mano 20 euro
anatra stufata e noci (1,3,8,9)
Handmade spelled pici, stewed duck and walnuts (1,3,8,9)
-  Gyoza ripieni di Cinta Senese DOP cotti al vapore e piastrati,
mostarda del Chianti e salsa di soia (1,3,6,7,9) 20 euro
*Gyoza stuffed with pork "Cinta Senese PDO" steamed and grilled,
pepper jelly and soy sauce (1,3,6,7,9)*
-  Risotto con asparagi, scaglie di tartufo marzolino,
mantecato con olio EVO e non formaggio di anacardi (8) 22 euro
*Risotto with asparagus and black truffle flakes
creamed with EVO oil and cashew nuts flavored cheese (8)*
-  Spaghetti della Val d'Orcia all'aglio nero,
olio e peperoncino con vongole e bottarga (1,3,14) 24 euro
*Spaghetti from Val d'Orcia with black garlic,
EVO oil and chilli pepper, sautéed with clams and bottarga (1,3,14)*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

-  Sinfonia di zucca e zucchini, 26 euro
ricotta vegana e confettura di finocchi (8)
Symphony of pumpkin and courgettes,
vegan ricotta cheese and fennel jam (8)
-  Stinco di maialino, salsa di mele, 28 euro
spaghetti di verdure e scalogno arrostito
Pork hock, apple sauce, vegetable spaghetti and roast shallot
-  Aletta di faraona farcita con verdure, 28 euro
salsa all'aceto di botte, purea di patate gialle e granella di pistacchio (8,12)
Guinea fowl wing stuffed with vegetables,
barrel vinegar sauce, yellow potato puree and chopped pistachios (8,12)
-  Il dialogo di mare* con mousse al lemongrass, 34 euro
verdure saltate e pesto di peperone rosso (2,4,5,14)
Seafood dialogue, lemongrass mousse,
vegetables and dried tomatoes drops (2,4,5,14)
-  Filetto di manzo alla piastra, 34 euro
zabaione al dragoncello con spinaci, pinoli e uvetta (3,12)
Beef filet, tarragon zabaglione with spinach, pine nuts and raisins (12)

DOLCI DESSERTS

Budino al pistacchio, tartelletta al cacao, mousse di mou con fior di sale e croccante di arachidi e lamponi (1,3,5,7,8) <i>Pistacchio pudding, cocoa tart, salty mou mousse and peanut and raspberry crumble (1,3,5,7,8)</i>	12 euro
Semifreddo al limone, succo di rabarbaro, frutti esotici, polvere di fave Tonka e cialda croccante al ginger (1,3,7) <i>Lemon parfait with rhubarb juice, exotic fruits, crispy ginger waffle and crunchy ginger waffle and tonka beans powder (1,3,7)</i>	12 euro
Fragolamisù scomposto, sorbetto di fragole e croccante al cardamomo e cioccolato (1,3,6,7) <i>Deconstructed strawberry tiramisu, strawberry sorbet with chocolate and cardamom crumble (1,3,6,7)</i>	12 euro
Soffiato fondente con cuore al pan pepato e gelato al croccantino (1,3,5,6,7,8) <i>Dark chocolate soufflé, "panpepato" heart and nougat ice cream (1,3,5,6,7,8)</i>	12 euro
Tulipano di gelati e sorbetti di nostra produzione (1,3,5,6,7,8) <i>Tulip of handmade ice creams and sorbets (1,3,5,6,7,8)</i>	12 euro
 Zuppetta di frutta e lime con il suo sorbetto <i>Fruits, lime and sorbet</i>	12 euro

.....

VINI DOLCI DESSERTS WINES

Vin Santo del Chianti DOC 2014 <i>Malvasia Bianca Trebbiano</i>	<i>Tenuta di Trecciano</i>	10	euro
Moscadello di Montalcino DOC 2004 "Pascena" <i>Moscato Bianco Vendemmia Tardiva</i>	<i>Col d'Orcia</i>	16	euro
IGT Lazio 2016 "Muffa Nobile" <i>Moscato Bianco Vendemmia Tardiva</i>	<i>Castel de Paolis</i>	14	euro

GRAPPE, DISTILLATI, CAFFETTERIA GRAPPE, LIQUOR AND COFFEE

Grappa di Chianti Classico DOCG	<i>Borratella</i>	12	euro
Grappa di Chianti Classico DOCG Riserva	<i>Borratella</i>	14	euro
Grappa di Nobile di Montepulciano	<i>Avignonesi</i>	14	euro
Amaro di Siena		10	euro
Selezione Infusi "Le vie del tè" <i>Selection Infusions "Le vie del tè"</i>		8	euro
Caffè <i>Coffee</i>		3	euro

.....

.....

*Prodotto surgelato.
Frozen food.

EX REG. CE 1169/2011. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011. Substances or products that cause allergies or intolerances.
On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

.....