

Sapordivino

RESTAURANT

MENU À LA CARTE

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Entrée di benvenuto del nostro Chef Luca Ciaffarà

Welcome entrée 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)

Ravioli di Cinta Senese cotti al vapore e piastrati 

con mostarda del Chianti e soia (1-3-6-7-9)

Steamed and grilled Cinta Senese stuffed ravioli,

Chianti mustard and soy sauce (1-3-6-7-9)

Guancetta di vitello cotta lentamente,  

aceto di botte e verdure di stagione (12)

Slow cooked veal cheek,

seasonal vegetables and barrel vinegar (12)

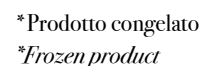
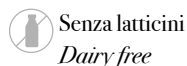
Tiramisù scomposto con croccante al caffè e cioccolato caldo (1-3-7)

Deconstructed tiramisu with coffee crunch and hot chocolate (1-3-7)









EURO 70

per persona bevande escluse








per person drinks not included



ANTIPASTI STARTERS

Composta di insalatine, budino di noci e ginger, mango ed emulsione di topinambur al lime (6-8) <i>Small salads compote, nuts and ginger soft pudding and topinambur and lime flavored emulsion</i> (6-8)	 	15	euro
Spumetta di caprino alle erbe, confettura di pere e croccante al miele (7) <i>Goat cheese and herbs mousse, pear jam and crunchy honey</i> (7)		16	euro
Cupola barbabietola, emulsione di pomodorini gialli e non formaggio di mandorla (6-8) <i>Dome of beetroot, yellow tomatoes emulsion and "fake" almond cheese</i> (6-8)		16	euro
Oveto BIO in camicia, soffice di patata bianca, scaglie di tartufo nero e venecres (3-7) <i>Poached egg, black truffle, potato soft cream and venecres</i> (3-7)	 	20	euro
Carpaccio di Chianina IGP marinato e affumicato con insalatina di finocchi, arancia e liquirizia <i>Smoked and marinated Chianina beef carpaccio, fennel and orange small salad and licorice</i>	 	22	euro
Baccalà in due consistenze, verdure in pastella croccante e crema di porri alla menta (1-4-7) <i>Codfish in two texture, vegetables in crispy battered and mint leek cream</i> (1-4-7)		22	euro

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Pappa al pomodoro BIO toscano con schiuma di basilico e pomodorini canditi (1-7) <i>Organic Tuscan tomato bread soup, basil foam and candied cherry tomatoes</i> (1-7)	  	16	euro
Pici di farro con sugo d'anatra stufata e noci (1-3-8-9) <i>Spelled pici with stewed duck sauce and walnuts</i> (1-3-8-9)		18	euro
Ravioli di Cinta Senese cotti al vapore e piastrati con mostarda del Chianti e salsa di soia (1-3-6-7-9) <i>Steamed and grilled Cinta Senese stuffed ravioli, Chianti mustard and soy sauce</i> (1-3-6-7-9)		18	euro
Risotto con zucca, fili di zafferano, gocce di aceto balsamico e granella di castagne (3-7-12) <i>Risotto with pumpkin, saffron threads, drops of balsamic vinegar and chestnut grains</i> (3-7-12)		22	euro
Spaghetti della Val d'Orcia con aglio, olio, peperoncino e vongole (1-14) <i>Spaghetti from Val d'Orcia with garlic, oil, chilli pepper and clams</i> (1-14)		24	euro
Taglierini con sinfonia di funghi, fonduta di pecorino e granella di porcini disidratati (1-3-7) <i>Taglierini with symphony of mushrooms, pecorino cheese fondue and dried porcini mushrooms</i> (1-3-7)		26	euro



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Tradizione
Tradition












Senza latticini
Dairy free





Biologico
Organic

*Prodotto congelato
*Frozen product

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Tempura di verdure, agrodolce di chinotto e maionese di avocado (1)  	22	euro
<i>Vegetable tempura, sweet and sour chinotto flavor and avocado mayonnaise (1)</i>		
Orto di stagione, spugna di riso al prezzemolo,  corallo di quinoa e aceto di mele (12)	24	euro
<i>Seasonal vegetable garden, parsley rice sponge, quinoa coral and apple vinegar (12)</i>		
Capocollo di Cinta Senese cotta lentamente,   cipolle caramellate e spaghetti di verdure	28	euro
<i>Slow cooked Cinta senese pork neck, caramelized onions and vegetable spaghetti</i>		
Guancetta di vitello cotta lentamente,   aceto di botte e verdure di stagione (12)	28	euro
<i>Slow cooked veal cheek, seasonal vegetables and barrel vinegar (12)</i>		
Il dialogo di mare* con mousse di patate gialle al lime,  verdure e gocce di pomodori secchi (2-4-7-14)	32	euro
<i>Seafood dialogue, yellow potato and lime mousse, vegetables and dried tomatoes drops (2-4-7-14)</i>		
Filetto di manzo alla piastra, zabaione al dragoncello  con spinaci, pinoli e uvetta (3)	34	euro
<i>Beef filet, tarragon zabaglione with spinach, pine nuts and raisins (3)</i>		

DOLCI DESSERTS

Budino ai pistacchi, tartelletta al cacao, mousse di mou con fior di sale e croccante di arachidi e lamponi (1-3-5-7-8) <i>Pistachio pudding, cocoa tart, salt moo mousse and peanut and raspberry crunchy</i> (1-3-5-7-8)	12	euro
Combinazione di gelati e sorbetti (1-3-5-6-7-8) <i>Selection of ice cream and sorbets</i> (1-3-5-6-7-8)	12	euro
Soffiato fondente con cuore al pan pepato e gelato al croccantino (1-3-7-8) <i>Dark chocolate soufflé, "panpepato" heart and nougat ice cream</i> (1-3-7-8)	12	euro
Spuma al limone con succo di rabarbaro, frutti esotici, cialda al ginger e polvere di fave Tonka (1-3-7) <i>Lemon mousse with rhubarb juice, exotic fruits, ginger waffle and tonka bean powder</i> (1-3-7)	12	euro
Tiramisù scomposto con croccante al caffè e cioccolato caldo (1-3-7) <i>Deconstructed tiramisu with coffee crunch and hot chocolate</i> (1-3-7)	12	euro
Zuppetta di frutta e lime con il suo sorbetto   <i>Fruits, lime and sorbet</i>	12	euro

VINI DOLCI, DIGESTIVI E GRAPPE
SWEET WINES, DIGESTIVES AND GRAPPAS

Moscadello di Montalcino DOC 2016 Florus 050 lt 🍇 Moscato Bianco Vendemmia Tardiva	Castelo Banfi	9	45
Vin Santo del Chianti DOC 2014 0375 lt 🍇 Malvasia Bianca Trebbiano	Tenuta di Trecciano	9	45
Grappa Bianca di Brunello di Montalcino 075 lt 🍇 Vinacce di Sangiovese Grosso	Castelo Banfi	9	160
Piemonte Moscato Passito DOC “Bella Estate” 050 lt 🍇 Moscato Bianco	Vite Colte	12	45
Reciotto della Valpolicella Classico 2015 050 lt 🍇 Moscato Bianco	Allegrini	15	85
Moscadello di Montalcino DOC 2004 “Pascena” 0375 lt 🍇 Moscato Bianco Vendemmia Tardiva	Col d’Orcia		50
Passito 2017 0375 lt 🍇 Traminer Aromatico	Colombini		67
Vin Santo Sant’Antimo DOC Occhio di Pernice 050 lt 🍇 Moscato Malvasia Bianca Trebbiano	Nardi		90
IGT Lazio 2016 “Muffa Nobile” 0375 lt 🍇 Moscato Bianco Vendemmia Tardiva	Castel de Paolis		60
Barolo Chinato 050 lt 🍇 Traminer Aromatico	Ceretto		90
Sauternes ASC 2016 0375 lt 🍇 Semillon	Chateu Grillon		70

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 (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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 (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) 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.