

OREADE  
MONTEVERDI  
CASTIGLIONCELLO DEL TRINORO

MENU





*Artisans and artists are born with an insatiable desire to express their emotions through their crafts. The culinary arts are no different. I have made a commitment to bring to your table, along with my culinary team, the purest expression of the scents, colours and flavours of Val'Orcia.*

*The products are sourced with utmost care, making sure they come from farmers whose passion and stewardship toward the land and animals bring to our hands truly pure products.*

*I thank you for visiting and joining us in this journey.*

*Giuseppina Bordini*

# Antipasti

## *Appetizers*

- Sformato di basilico con coulis di pomodoro e cuore di burrata € 18,00  
*Basil flan with tomato coulis and a heart of burrata*
- Rape rosse con sigaro di caprino affumicato, foglie di spinaci e cipolle croccanti € 17,00  
*Beetroots with smoked goat cheese cigar, baby spinach and crispy onion*
- Carpaccio di coda di rospo marinato alle erbe e aceto balsamico con rucola e gelato al pepe nero € 17,00  
*Salt cured monkfish, marinated with herbs and balsamic vinegar and served with arugula salad and black pepper ice cream*
- Tartare di chianina in cialde di sesamo e emulsione allo scalogno € 19,00  
*Chianina beef tartare in sesame wafers and shallot emulsion*
- Lasagnetta vegana con zucchini, pomodori, olive e salsa al dragoncello € 16,00  
*Vegan lasagna with zucchini, tomatoes, olives and tarragon pesto*

# Primi piatti

## *First courses*

Duo di ravioli, ripieni con pesto di rucola e con crema di pecorino su carpaccio di manzo € 25,00

*Duet of ravioli-arugula pesto and sheep cheese- served over beef carpaccio*

Tagliolino alle olive pendolino con pomodoro fresco e maggiorana € 23,00

*Pendolino olive tagliolino with fresh tomatoes and marjoram*

Ravioli del plin ripieni con pappa al pomodoro e pesto di basilico € 24,00

*Pappa al pomodoro filled ravioli with basil pesto*

Pici alla "nana" con arancia candida e pistacchi € 26,00

*Pici with duck ragout, candied orange and pistachio*

Fazzoletti al nero di seppia con seppioline su salsa di piselli € 26,00

*Squid ink handkerchiefs with cuttlefish over sweet peas sauce*

## Secondi

### *Main dishes*

Costolette di maialino da latte con verdure arrostate , cipolline affumicate e purea di mele € 28,00

*Milk fed pork chops with roasted baby vegetables, smoked baby onions and apple puree*

Cuore di costata di chianina con sale e rosmarino € 42,00

*Chianina beef ribeye with sea salt and rosemary*

Medaglioni di coniglio in crosta di arachidi con salsa alla vaniglia e pere al timo € 29,00

*Peanuts crusted rabbit medallions over vanilla sauce and roasted pears with thyme*

Filetto di ombrina marinato all' arancia e aceto balsamico, con rucola e salsa di yogurt ed erba cipollina € 30,00

*Mediterranean ombrina filet with arugula salad, yogurt and chive sauce*

## Contorni

### *Side dishes*

€ 10,00



