

OREADE

MONTEVERDI

CASTIGLIONCELLO DEL TRINORO

O R E A D E
M O N T E V E R D I
C A S T I G L I O N C E L L O D E L T R I N O R O

La cucina è un luogo romantico. Qui ci abbandoniamo ai sensi e alle emozioni, trasformando con passione, da buoni artigiani la materia prima. I sapori portano con sé storie e i desideri da condividere. Il cibo spettacolare avviene tramite una grandissima energia. Questo è il mio credo. Con questa convinzione intraprendo la strada che mi porta ai grandi contadini che lavorano la terra e crescono i loro animali nelle maniere più tradizionali e naturali. In questo modo riusciamo ad esprimere la filosofia culinaria di Oreade e la diversità dei terreni della Val d'Orcia. Vi ringraziamo per seguirci in questo percorso.

Food is one of the avenues through which we communicate our emotions. Truly satisfying food combines the dynamic energy of the ingredients with enticing flavors and preparations that nourish the body and soul. With this belief in mind I set forth to source ingredients who's origin and birth are the purest in the region. The farmers, wonderful stewards of the earth. With these ingredients, this amazing energy, creativity and skill, we can create dishes that express Oreade's culinary philosophy and the changing landscapes of the Val d'Orcia. I thank you for joining us in this journey.



Se avete allergie alimentari vi preghiamo di informarci. Alcuni piatti possono contenere ingredienti non specificati in questo menù.

Please inform your server of any allergy or dietary restrictions as menu items can contain unlisted ingredients.

ANTIPASTO

Agretti croccanti con salsa piccante al limone € 17
Crispy agretti with a spicy lemon sauce

Millefoglie di carciofi con ricotta e pesto di pinoli e menta € 17
Artichoke napoleon with ricotta and lemon essence, mint and pine nut pesto

Zuppetta di fagiano etrusca € 18
Etruscan pheasant soup

PRIMI

Tortelli di porro e patate con burro, fave e tartufo marzolino € 26
Leek and potato filled tortelli with butter, fava bean and spring truffle

Tubi croccanti con ragu di coniglio e salsa al finocchio € 27
Crispy pasta tubes with rabbit ragout and fennel sauce

Pici di spinaci con ragu di verdure di stagione e ricotta affumicata € 23
Spinach picci with a spring vegetables and shaved smoked ricotta cheese

Ravioli di anatra con purea di carote, ciccioli e confettura piccante di peperoni € 26
Duck filled ravioli over a carrot puree, crispy duck skin, spicy bell pepper confiture

SECONDI

Ossobuco di ricciola su letto di farro al plankton e limone € 35
Amberjack "ossobuco" over plankton barley, citrus and parsley compote

Duo di agnello in salsa sua € 37
Milk fed lamb duo

Sella di cinghiale affumicata con verdure di stagione € 32
Slow cooked, smoked wild boar saddle with spring vegetables

Bracioline di maialino con sformato di sedano rapa con cuore morbido al tartufo € 35
Suckling pig pork chops with celery root flan and creamy truffle center

CONTORNI

Patate Oreade € 10
Oreade potatoes

Verdura di stagione € 10
Seasonal wilted greens

Menù degustazione a 5 portate disponibile per 90 euro / Five course degustation menu available for euro 90

Abbinamento vini disponibile per 40 euro / With wine pairing euro 40



www.monteverdituscany.com