

SCOPERTA VEGETALE

IL NOSTRO BENVENUTO

POMODORO

Tartar di pomodori e basilico

CAROTE & SPINACI

Tortelli di carote, pesto di spinaci e senape al miele

SOTTOBOSCO

Tagliolini ai funghi, crumble di pane ed olio di felce

PEPERONE

Peperone, pomodoro e mandorla

“ALLIUM LOCI”

Cipolla della Selva farcita, aglio orsino, bieta e talli di aglione

FICO

Pesca sciroppata, granita alla pesca e verbena

ORO DEI CAMPI

Cremoso allo zafferano, albicocca e sorbetto all’ albicocca e zafferano

MIGNARDISES

Menu 150 Euro

OREADE

Inama Soave Classico – Foscarino 2023

Bucci – Verdicchio Classico Riserva ‘Villa Bucci’ 2021

San Filippo –Rosso di Montalcino ‘Lo Scorno’ 2024

Le Berne –Nobile di Montepulciano ‘Pieve di Cervignano Alto’ 2022

Cantina Kellerei Andrian – Gewürztraminer Passito 2023

Wine Pairing 100 Euro

LIBERTÀ DI SCELTA

4 portate a scelta tra i due menu
100 Euro

OREADE

STORIA E TERRITORIO

IL NOSTRO BENVENUTO

FICHI & PROSCIUTTO

Fichi brogiotti e prosciutto di nero

“RAGU’ TOSCANO”

Tagliatelle di pasta all’uovo al “ragù Toscano”

PERIODO BAROCCO

Cappellacci di fagiano in salmì, spuma di grana e brodo ai funghi

ANATRA

Petto di anatra, crostino all’arrosto, fegatini e insalatina dell’orto

PASTORI

Lombo di agnello, pancia in porchetta e radici

PESCA

Pesca sciroppata, granita alla pesca e verbena

NOCCIOLA

Cremoso di nocciola, gelato al caffè e mousse di miso

MIGNARDISES

Menu 150 Euro

Cignus et Leonis – Metodo Classico Cru ‘S’Uthi Usil ’

Colle Santa Mustiola – Rosato Toscano ‘Kernos’ 2025

Domaine de Villaine – Aligoté ‘Bouzeron’ 2023

Franchetti – Nerello Mascalese Contrada R ‘Rampante’ 2024

Valdipiatta – Vin Santo di Montepulciano 2014

Wine Pairing 100 Euro

LIBERTÀ DI SCELTA

4 portate a scelta tra i due menu

100 Euro