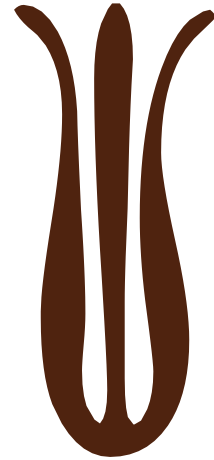
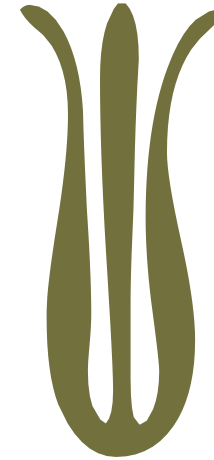


OREADE



OREADE



Le nostre preparazioni contengono, o potrebbero contenere, alimenti o tracce di essi che rientrano nell'elenco delle sostanze considerate "allergeni". Nell'ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri Ospiti possiamo fornire la lista completa, pertanto preghiamo di farne espressa richiesta al responsabile di sala.

# SCOPERTA VEGETALE

## **POMODORO**

Tartar di pomodori, acqua di miso e basilico

## **ASPARAGO**

Asparago verde, dragoncello e salsa olandese

## **CAROTE & CAVOLO NERO**

Tortelli di carote, koji, pesto di cavolo nero e senape al miele

## **SOTTOBOSCO**

Tagliolini ai funghi, crumble di pane ed olio di felce

## **ALLIUM**

Cipolla della Selav ripiena, aglio orsino e talli di aglione

## **CARCIOFO**

Carciofo confit, salsa ai pepi e cialda di lenticchie

## **OLIO DI OLIVA, ARANCIA E VERMUTH**

Mousse all'olio di oliva, gel di arancia e sorbetto all'arancia e vermuth

## **MISO, NOCCIOLA & CAFFÈ**

Cremoso di nocciola, mousse di miso e gelato al caffè

*Menu 150 Euro*

*Wine Pairing 100 Euro*

## **LIBERTÀ DI SCELTA**

4 portate a scelta tra i due menu

*100 Euro*

OREADE

# STORIA E TERRITORIO

## **CAGLIATA**

Cagliata di pecora, piselli, nero etrusco e latte di porro

## **ANGUILLA**

Anguilla, zuppa di erbe selvatiche, mela e caviale

## **COZZE & LEVISTICO**

Spaghetti, pesto di levistico, cozze e finocchietto di mare

## **FAGIANO**

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

## **SCAMPO**

Scampo crudo e cotto, olivello spinoso, agrumi e spinaci

## **AGNELLO**

Lombo di agnello, pancia in porchetta e scorzonera fermentata

## **PERE, ALBEDO & ALGHE**

Pere in osmosi al tè, crema di albedo e polvere di lattuga di mare

## **ASPARAGO BIANCO & FRAGOLE**

Crema e gelato di asparago bianco, fragola grigliata e tacos

*Menu 150 Euro*

*Wine Pairing 100 Euro*

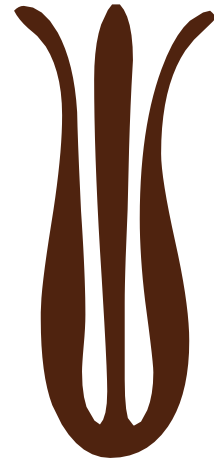
## **LIBERTÀ DI SCELTA**

4 portate a scelta tra i due menu

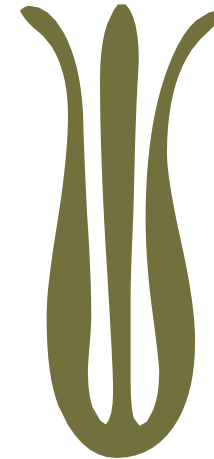
*100 Euro*

OREADE

OREADE



OREADE



We inform our customers that food and beverage prepared and administered in our hotel can contain ingredients or adjuvants considered allergens. The information about the presence of substances causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the documentation that will be given on request.

# GREEN REVELATION

## **TOMATO**

Tomato tartare, miso water and basil

## **ASPARAGUS**

Green asparagus, tarragon and hollandaise sauce

## **CARROT & BLACK KALE**

Carrot tortelli, koji, black kale and honey mustard seeds

## **UNDERGROWTH**

Tagliolini with mushrooms, crisps and fern oil

## **ALLIUM**

'Della Selva' stuffed onion, wild garlic and aglione shoots

## **ARTICHOKE**

Confit artichoke, pepper sauce and fermented lentils

## **OLIVE OIL, ORANGE & VERMOUTH**

Olive oil mousse, orange gel, orange and vermouth sorbet

## **MISO, HAZELNUT & COFFEE**

Hazelnut cream, miso mousse and coffee ice cream

*Menu 150 Euro*

*Wine Pairing 100 Euro*

## **FREEDOM OF CHOICE**

Four courses selected from the two menus

*100 Euro*

OREADE

# TIME AND PLACE

## **CURD**

Sheep's milk curd, peas, nero etrusco and leek

## **EEL**

Eel, wild herbs soup, apple and caviar

## **MUSSELS & LOVAGE**

Spaghetti with lovage pesto, mussels and sea fennel

## **PHEASANT**

Pheasant cappellacci, cheese foam and mushroom broth

## **LANGOUSTINE**

Raw and cooked langoustine, sea buckthorn, citrus fruits and spinach

## **LAMB**

Lamb loin, porchetta-style belly and fermented salsify

## **PEARS, ALBEDO & SEAWEED**

Pears compressed in tea, albedo cream and sea lettuce powder

## **WHITE ASPARAGUS & STRAWBERRIES**

White asparagus cream and ice cream, grilled strawberry and tacos

*Menu 150 Euro*

*Wine Pairing 100 Euro*

## **FREEDOM OF CHOICE**

Four courses selected from the two menus

*100 Euro*

OREADE