



Per Cominciare

Brûlée di porcini, insalatina di funghi di stagione € 20
Porcini mushroom brûlée, wild mushrooms

3 • 7 • 8

La nostra ribollita € 16
Our ribollita

1 • 9

Mosaico di coniglio, foglie di senape, pinoli, uvetta e menta € 18
Rabbit mosaic, mustard greens, pine nuts, raisins and mint

8

Cappesante con ceci e salsa di 'nduja e perle di rosmarino € 24
Sea scallops with chickpea, 'nduja sauce, rosemary pear

1 • 4 • 9

**Note the complete list of allergens is at pag. 6*

*In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.
Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.*

I Nostri Primi

Crema di porri e patate con erborinato di pecora e castagne € 18
Leek and potato cream with sheep's blue cheese and chestnuts

7

Raviolone di ossobuco, salsa di riso allo zafferano e midollo € 26
Ossobuco filled raviolo, bone marrow and saffron rice sauce

1 • 3 • 7 • 9

Pappardella al cacao con ripieno di cinghiale, spuma di alloro e pepe rosa € 25
Wild boar filled cocoa pappardella, bay leaf foam, pink peppercorn

1 • 3 • 7

Tagliolini, zucca arrostita e zafferano, polvere di salvia, amaretti € 24
Tagliolini, roasted pumpkin and saffron, sage powder, amaretto cookies

1 • 3 • 7 • 8

**Note the complete list of allergens is at pag. 6*

In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.
Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.

Per Continuare

Quaglia con ripieno di salsiccia e castagne, mosto cotto, purea di patate affumicate e radicchio € 30

Sausage and chestnut filled quail, cooked must, smoked potato mash and radicchio

1•3•7•9

Controfiletto di capriolo in crosta di amaranto, salsa al dolceforte, scorzonera croccante € 35

Amaranth crusted venison sirloin, 'dolceforte' sauce, crispy salsify

7•9•10

Costine di manzo in glassa di sumac, lattughino come una Caesar salad € 32

Sumac glazed beef short ribs, baby romaine lettuce and Caesar mayonnaise

1•3•4•7

Rombo in crosta di patate, scarola e spuma di vongole € 34

Potato crusted turbot filet, escarole and clam foam

4•8•14

Contorni | Side dishes

Patate Oreade € 9

Oreade potatoes

7

Verdure di stagione € 9

Seasonal vegetables

**Note the complete list of allergens is at pag. 6*

In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.

Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.

Qualcosa di Dolce

Tiramisù destrutturato € 12

Deconstructed Tiramisu

1 • 3 • 7 • 8

Monteverdi Rocher € 12

Monteverdi Rocher

3 • 7 • 8

Pera cotta nel vino e spezie con gelato al cardamomo € 10

Red wine and spice poached pear with tonka bean ice cream

7 • 12

Monte Bianco con mousse di castagne, gelato di yogurt e rosmarino € 12

'Monte Bianco' chestnut mousse, yogurt, and rosemary ice cream

3 • 7 • 8

**Note the complete list of allergens is at pag. 6*

In caso di allergie o restrizioni dietetiche, chiedi assistenza a un membro del nostro team.
Should you have any allergies or dietary restrictions, please ask a member of our team for assistance.

I nostri produttori, dalle loro mani al vostro tavolo / *Our producers, from their hands to your table*

Formaggi/latticini | *Dairy*

Caseificio “Più”, Caseificio “Pianporcino”

Carni | *Meats*

Cinta Sense from Az. Agr. “Il Poggio”, Az. Madonna delle Querce
Az. “Le Fontanelle”, Az. “Fierli”

Frutta e verdura | *Fruit and vegetables*

Az. Agr. “Il Poggione”, Quinto Sapore, our own gardens

Olio d’Oliva | *Olive oil*

“Podere Ricavo”

Farine | *Flours*

Mulino Val d’Orcia, Az. Agr. “Il Poggione”

Volatili | *Poultry*

Laura Peri, Az. Agr. “Il Poggio”

Questi allergeni sono ingredienti nel nostro menù | *Allergens*

1. **Glutine** | *Gluten-whole grains*
2. **Crostacei** | *Shellfish*
3. **Uova** | *Eggs*
4. **Pesce** | *Fish*
5. **Arachidi** | *Peanuts*
6. **Soia** | *Soy*
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | *Dairy and products made with dairy*
8. **Frutta a guscio** e prodotti derivati | *Nuts and products produced from all nuts.*
9. **Sedano** | *Celery*
10. **Senape** | *Mustard*
11. **Semi di sesamo** | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e **solfiti** | *Sulfur dioxide and sulfites*
13. **Lupini** | *Lupins and any products containing lupins*
14. **Molluschi** | *Mollusks and any products made with mollusks*

*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 the soul.*

*With this belief in mind I set forth to source ingredients whose origin and birth are the purest
in the region and in turn support our local farmers who are 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.*

Il cibo è una delle vie attraverso le quali comunichiamo le nostre emozioni.

Il cibo veramente appagante unisce l'energia dinamica degli ingredienti
a sapori e preparazioni stimolanti che nutrono il corpo e l'anima.

Con questa convinzione in mente, siamo andati alla ricerca di ingredienti la cui origine e nascita
sono le più pure della regione e, a nostra volta, ci impegniamo a sostenere i nostri agricoltori locali,
meravigliosi amministratori della terra.

Con questi ingredienti, questa straordinaria energia, creatività e abilità, possiamo creare piatti
che esprimono la filosofia culinaria di Oreade e i paesaggi mutevoli della Val d'Orcia.

Vi ringraziamo per esservi uniti a noi in questo viaggio.

Executive Chef Giancarla Bodoni

