



Per cominciare

Cagliata di pecora affumicata, insalatina primaverile € 18

Smoked sheep's milk curd, spring greens

7•9

“Uovo” di carciofo alla carbonara, puntarelle e salsa di topinambur € 20

Artichoke 'egg' filled carbonara, chicory, sunchoke sauce

1•3•7•11

Crudo di Marango marinato agli agrumi e Saba, stracciatella, taralli al finocchietto € 23

Citrus and Saba marinated 'Marango beefcrudo', stracciatella cheese, wild fennel 'tarallo'

1•3•5•7

Wellington di rapa rossa € 18

Beetroot Wellington

1•3•7•9•10

Sgombro in olio cottura, salsa all'erba cipollina e porri arrostiti € 23

Olive oil poached mackerel, chive sauce, roasted leek

4•5

**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.

Le Nostre Paste

Ravioli all'ortica, erbe amare, spuma di ricotta affumicata, polvere di tarassaco e borragine € 25

Nettle ravioli, bitter herbs, smoked ricotta foam, dandelion and borage powder

1•3•7

“Lasagna” con ragù di costine di cinghiale, salsa al parmigiano, olio al peperoncino € 26

“Lasagna” with boar short rib ragù, Parmesan and chili oil sauce

1•3•7•9

Fusilloni, fagioli Zolfini, cozze di lago di Corbara e nduja € 25

Large fusilli with Zolfini beans, Corbara lake mussels, nduja

1•7•9•14

Ravioli ripieni di pollo Valdarno, spuma di patate arrosto e fagiolini € 24

Valdarno free range chicken filled ravioli, smoked potato foam, string beans

1•3•7•9

Tagliatella di sedano rapa mantecata al latte di mandorla e tartufo € 29

Celery root ‘tagliatella’, almond cream and truffles

7•8

Per Continuare

Sella d'agnello, asparagi all'aglio nero e yogurt, riduzione di Vermentino, capperi e maggiorana € 38

Lamb saddle, black garlic asparagus, yogurt, Vermentino reduction, capers and marjoram

7•9

Cilindro di branzino, mazzancolle, emulsione di burro e Vernaccia, aneto, insalata con limone sotto sale € 37

Mediterranean Sea bass cylinder, prawn butter and Vernaccia emulsion, seasonal greens and salt cured lemon

2•4•7•9

Pancia di maiale Mangalitza, salsa all'amatriciana, cipolla ripiena di Genovese € 34

'Mangalitza' pork belly, amatriciana sauce, 'Genovese' filled onions

6•9•11

Coscia di anatra, Grand Marnier, cicoria e semi di senape € 36

Duck leg, Grand Marnier, chicory and mustard seeds

6•9•10

Cuore di costata, rosti di patate, salsa al Bourbon e lardo di Cinta, maionese al rosmarino € 40

Boneless ribeye, potato cake, Bourbon sauce, Cinta Senese lard and rosemary mayonnaise

3•5•9

Contorni | Side dishes

Patate Oreade € 10

Oreade potatoes

7

Verdure del nostro orto € 10

Seasonal vegetables

Qualcosa di Dolce

Gelato al mascarpone, spuma di caffè, cialde al grue di cacao € 12

Mascarpone ice cream, coffee foam, cocoa nib wafers

1•3•7•8

Panna cotta, frutti rossi e sorbetto al levistico € 12

Panna cotta, berries and lovage sorbet

1•9

Zuppa Inglese Oreade € 12

'Oreade' Zuppa Inglese

3•7•8

Pavlova di rabarbaro e rose, gelato al dulcey, ganache ai lamponi € 12

Rhubarb and rose Pavlova, Dulcey chocolate ice cream, raspberry ganache

3•7•8

“Minestrone” di frutta e verdura, salsa allo yogurt e vaniglia, sorbetto alla mela verde € 12

Seasonal fruit and vegetable 'minestrone', yogurt and vanilla sauce, green apple sorbet

7•9

Selezione di gelati e sorbetti € 10

Selection of home ice creams and sorbets

3•7•8

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

Formaggi e latticini | *Dairy*

Caseificio “Più”, Caseificio “Pianporcino”

Carni | *Meat*

Cinta Sense from Az. Agr. “Renieri”, 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

