



Per cominciare

Ganache di piselli, 'neve' di caprino, verdure primaverili, germogli € 18

Pea ganache, goat cheese 'snow', spring vegetables, micro greens

7*

Tartare di vitello, salsa tonnata, foglie di capperi € 24

Veal tartare, tuna sauce, pickled caper leaves

1•3

Carciofo ripieno, tuorlo, limone sotto sale e spuma di ricotta alla menta € 18

Artichoke, egg yolk, preserved lemon, mint ricotta foam

3•5•7

Trota Fario marinata alla rapa rossa, sorbetto al gin, misticanza della Val D'Orcia € 21

Snails, pistachio and mint pesto, Cinta Senese lard and olive bread crumbs

4

Lumache, pesto di pistacchio e menta, lardo di Cinta Senese e briciole di pane alle olive € 17

Snails, pistachio and mint pesto, Cinta Senese lard and olive bread crumbs

1•8•12

Le Nostre Paste

Ravioli di trippa, schiuma di cipolla di Certaldo, salvia € 24

Tripe filled ravioli, Certaldo onion froth, sage

1•3•7

Spaghetti affumicati Verrigni, acqua di cacio e pepe Timut € 23

Verrigni smoked spaghetti, cacio cheese broth and Timut Pepper

1•7

Pappardella ripiena al ragù di Chianina, jus di verdure, spuma di besciamella € 24

Chianina beef filled pappardella, vegetable jus, béchamel foam

1•3•7•12

Ravioli di ricciola e crudo con erbe € 26

Amberjack ravioli and 'crudo' with fine herbs

4

Tagliatelle di farina di fave, verdure primaverili, ricotta stagionata € 22

Fava bean tagliatelle, spring vegetables, salt cured ricotta

3•7

Per Continuare

Cuore di costata di Chianina, 'sassi' di patate € 36

Chianina ribeye, potato 'rocks'

7•9

Scamone d'agnello, salsa verde, salsa di aglio dolce € 32

Lamb top round, 'salsa verde', sweet garlic sauce

4•7

Pluma di maiale, glassa agrodolce di rape, porro, cenere € 34

Pan-roasted pork, sweet & sour beetroot glaze, roasted leek, edible ash

10

Suprema di faraona, mousseline di tartufo, indivia caramellata, salsa di scalogno € 32

Guinea fowl, truffle 'mousseline', caramelized endive, shallot sauce

7•9•12

Rombo, salsa di senape e prezzemolo, cuore di lattuga grigliata € 36

Filet of turbot, mustard seed and parsley sauce, grilled lettuce hearts

3•4•10

Contorni | Side dishes

Verdura di stagione € 9

Pan-roasted spring chicken, herbs and lemon

0

Patate Oreade € 9

Oreade potatoes

7

Qualcosa di Dolce

Tiramisù Oreade € 12

Oreade Tiramisù

1•3•7•8

Ganache di piselli, mandorla e fragole, gelato allo yogurt Pianporcino € 12

Sweet pea ganache, strawberry and almond, Pianporcino yogurt ice cream

1•3•7•8

Monteverdi Rocher, cioccolato caramelia e rhum, cremoso di fava tonka € 12

Monteverdi Rocher, caramelia chocolate and rhum, creamy tonka bean

1•3•7•8

Selezione di sorbetti e gelati € 10

Sorbet and ice-cream selection

0

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 pures
t 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

