



Per cominciare

Trota selvatica, rapa rossa e Kefir € 24
Wild trout, beet root and Kefir

4 • 7

Uovo di montagna, pane di segale, pecorino e cavoli € 19
Mountain egg, rye bread, pecorino cheese and cabbage

1 • 3 • 7

Tataki di bufalo, clementine e stracciatella € 22
Buffalo tataki, clementines and stracciatella cheese

1 • 7

**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

“Lasagna” con ragù di costine cinghiale, salsa al parmigiano, olio al peperoncino € 28

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

1 • 3 • 7 • 9

Ravioli di ossobuco, spuma di riso allo zafferano e cipolle rosse acidule € 29

Veal shank filled ravioli, saffron rice foam and red sour onions

1 • 3 • 7 • 9

Ravioli ripieni di baccalà mantecato, spuma di ceci e rosmarino, polvere di peperone crusco € 30

Creamed salt cod filled ravioli, chickpea and rosemary mousse, bran pepper powder

1 • 3 • 4 • 7

**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

Faraona, tartufo, funghi spugnole € 40
Guinea fowl, truffle, morel mushrooms

7•9

Guancia di manzo in dolce forte, radici € 39
Beef cheek in 'dolce forte' sauce, roots

6•7•9

Merluzzo, cozze, aglio nero e cavolfiore € 39
Cod, mussels, black garlic and cauliflower

7•9

Contorni | Side dishes

Patate Oreade € 10
Oreade potatoes

7

Verdure del nostro orto € 10
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

Cioccolato, yogurt e castagne € 14

Chocolate, yogurt and chestnuts

1•3•7•8

Millefoglie, ricotta e pera Picciola € 14

Millefeuille, ricotta cheese and pear 'Picciola'

1•7•8

Creme brulè di zucca, gelato al cardamomo € 12

Crème brûlée of pumpkin, cardamom ice cream

3•7•8

Selezione di gelati e sorbetti € 10

Selection of home ice creams and sorbets

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 e latticini | *Dairy*

Caseificio “Più”, Caseificio “Pianporcino”, Caseificio “Fattoria Barbi”

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”, our own gardens

Olio d’Oliva | *Olive oil*

“Podere Ricavo”, Vulcino

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*

O R E A D E

*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 we 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.
We 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.