



Per cominciare

Fiori di zucca, ripieno di pappa al pomodoro, burrata, olio al basilico € 19
Zucchini blossoms filled with 'pappa al pomodoro', burrata sauce, basil oil

1 • 7 • 8

Uovo di montagna, quinoa, taleggio di pecora, miele al cipresso, zucchine € 20
Mountain egg, quinoa, sheep's milk 'taleggio', cypress honey, zucchini

1 • 3 • 7

Tartare di Chianina, parmigiano, sedano e nocciole € 24
Chianina beef tartare, parmesan cheese, celery and hazelnuts

7 • 8 • 9 • 10

Crudo di ricciola, salsa di Bellini e basilico € 25
Amberjack 'crudo', basil and peach Bellini

4

Lattughino, gamberi rossi, limone confit € 26
Red shrimp, baby lettuce, preserved lemon

2 • 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.

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

Gnocchi piastrati, ripieni di ricotta e basilico, riduzione di caciucco € 31
Pan seared potato gnocchi filled with basil ricotta, seafood reduction

1 • 2 • 3 • 4 • 7 • 9 • 14

Doppio raviolo con pomodori arrostiti e melanzana, mozzarella di bufala € 27
Double ravioli filled with roasted eggplant and tomatoes, buffalo milk mozzarella

1 • 3 • 7

Tagliolini al limone, burro alla zafferano, fiori di zucca, olive infornate € 27
Lemon tagliolini, saffron butter, zucchini blossoms and oven dried olives

1 • 3 • 7

Ravioli di anatra alla Genovese, aglio nero e finocchietto, nasturzio € 29
Duck filled ravioli, black garlic, wild fennel, nasturtium flower

1 • 3 • 7 • 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.

Per Continuare

Filetto di manzo, peperone ripieno, scamorza, concasse di pomodoro capperi e olive € 42
Beef tenderloin, 'scamorza' and bread crumb filled bell pepper, tomato, capers and olives

1•3•7•9

Cilindro di branzino e mazzancolle con salsa di vermouth,
zucchine alla scapece, caviale di aringa € 40
Mediterranean Sea bass cylinder, prawn in a vermouth sauce, zucchini scapece, smoked herring caviar

2•4•7

Sella di agnello, melanzane arrosto e caprino € 41
Lamb saddle, roasted eggplant and goat cheese

7•9

Maialino da latte, salsa alla senape, chutney di pesche all'aceto di sambuco e
carota con la sua salsa barbecue € 41
Suckling pork, mustard sauce, peach and elderflower chutney, carrot barbecue glazed carrot

6•7•9•10

Petto di anatra, ciliegie, topinambur, spinaci di Malabar € 41
Duck breast, cherries, sunchoke, Malabar spinach

6•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

Gelato al mascarpone, spuma di caffè, cialde al Grue di cacao € 14

Mascarpone ice cream, coffee foam, cocoa nib wafers

1•3•7•8

Sorbetto al cocomero, yogurt, cioccolato bianco e verbena € 12

Watermelon sorbet, yogurt, verbena white chocolate

7•8

Babà al rhum, gelato di ricotta e lavanda, insalata di pesche € 14

Rhum baba, lavender and ricotta ice cream, peach salad

1•3•7•8

Pavlova con panna e fragole € 14

Strawberry and sweet cream pavlova, kefir ice cream

3•7•8

Foresta Nera € 14

Black Forrest

1•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.

Giancarla Bodoni, Culinary Director

Roberto Bruno, Executive Chef