

O R E A D E

Cena *Dinner*

Per cominciare *Choice of*

Crema di zucca violina con Peconzola e cavoli disidratati 11

Violin pumpkin soup with sheep's milk blue cheese and dehydrated kale

Carpaccio di capriolo, insalatina piccante e lamponi ghiacciati 14

Venison carpaccio with spicy greens and iced raspberries

Baccalà mantecato in tempura di ceci, salsa alla puttanesca e capperi croccanti 13

Chickpea tempura battered salt cod with spicy tomato sauce and fried capers

Le Nostre Paste
Hand Rolled Pasta

Ravioli ripieni di peposo di Chianina, zafferano della Pieve e rapino selvatico 23

Peppery Chianina beef stew filled ravioli with Città della Pieve saffron and wild rapini

Tagliatelle Senatore Cappelli con cavolfiore, briciole alle olive e uova di trota 22

Senatore cappelli tagliatelle with cauliflower, olive bread crumbs and trout roe

Lasagnetta aperta, ricotta di pecora, tuorlo e tartufo uncinato 24

Deconstructed lasagna with sheep's milk ricotta, egg yolk, and Uncinato Black Truffle

Per continuare

Choice of

Anguilla marinata al Sangiovese, scorzonera, rapa rossa in agrodolce e olio all'alloro 30

Sangiovese marinated eel, salsify, sweet and sour beets, bay leaf oil

Mattonella di maialino di Cinta Senese, verza, fondo di cipolla e birra 29

Cinta Senese pork neck with cabbage and onion and beer reduction

Coscia di anatra confit glassata al Gran Marnier cicoria e patate 27

Grand Marnier glazed duck leg confit with chicory and potato

Contorni /Side Dishes

Verdura di stagione 9

Seasonal vegetable

Patate Oreade 9

Oreade potatoes

Insalatina di campo 15

Field Salad

Qualcosa dolce
Choice of

Tiramisù affumicato al sigaro toscano 12

Tuscan cigar kissed Tiramisù

Mousse alla mandorla tostata, finocchio e sorbetto al mandarino 12

Toasted almond mousse with fennel and mandarin orange sorbet

Gelato al latte di pecora, zuppetta di uva fragola e meringa al Sangiovese 12

Sheep's milk ice cream with a strawberry grape soup, Sangiovese merengue

Selezione di formaggi del territorio con confetture 12

Selection of local cheeses with jams

I vini da Dessert

Dessert wines by the glass

“Andrian Juvelo”, Gewurztraminer Passito 12

“Selvapiana”, Vin Santo del Chianti Rufina 15

“Caprili”, Moscadello di Montalcino 6