

OREADE

MONTEVERDI

CASTIGLIONCELLO DEL TRINORO

O R E A D E
M O N T E V E R D I
C A S T I G L I O N C E L L O D E L T R I N O R O

La cucina è un luogo romantico. Qui ci abbandoniamo ai sensi e alle emozioni, trasformando con passione, da buoni artigiani la materia prima. I sapori portano con sé storie e i desideri da condividere. Il cibo spettacolare avviene tramite una grandissima energia. Questo è il mio credo. Con questa convinzione intraprendo la strada che mi porta ai grandi contadini che lavorano la terra e crescono i loro animali nelle maniere più tradizionali e naturali. In questo modo riusciamo ad esprimere la filosofia culinaria di Oreade e la diversità dei terreni della Val d'Orcia. Vi ringraziamo per seguirci in questo percorso.

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 soul. With this belief in mind I set forth to source ingredients who's origin and birth are the purest in the region. The farmers, 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.



Se avete allergie alimentari vi preghiamo di informarci. Alcuni piatti possono contenere ingredienti non specificati in questo menù.

Please inform your server of any allergy or dietary restrictions as menu items can contain unlisted ingredients.

PER COMINCIARE

- (1)(3)(7)(12) Zuppa di Parmigiano Reggiano al profumo di scalogno e Vermouth con brioche e scaglie di tartufo bianco € 25
Parmigiano Reggiano soup with brioche croutons, vermouth, shallot and white truffle
- (1)(3)(9) Tartare di Chianina affumicata con verdure in agrodolce e maionese di capperi € 22
Chianina smoked beef tartare, pickled vegetables and caper mayonnaise
- (1)(3)(5) Uovo croccante allevato a terra su nido di cavolo nero e crema di funghi € 20
Crispy egg in a kale nest and mushroom sauce
- (7) Carciofo arrostito con salsa all'aglio di Proceno e pesto di prezzemolo € 18
Roasted artichoke, Proceno garlic aioli and parsley pesto

PER CONTINUARE

- (1)(3)(7) Bombon di zucca con cuore di pecorino, salsa allo zafferano, cime di rapa e pancetta affumicata € 27
Pumpkin bonbons filled with sheep's milk cheese, saffron sauce and broccoli rabe, crispy smoked pancetta
- (1)(3)(7) Ravioli al cioccolato con ripieno di mascarpone su salsa di nduja e funghi finferli € 28
Cocoa ravioli filled with mascarpone over spicy nduja sauce, chanterelle mushrooms
- (1)(3)(7)(9) Maltagliati di grano arso con ragu di cinghiale marinato con birra artigianale doppio malto e verdure croccanti € 26
Toasted grain "maltagliati" with slow braised stout beer braised boar ragout
- (1)(3)(7)(8) Ravioli ripieni di stufato di Chianina e cipolla con scarola e fonduta di cacio cavallo Podolico € 28
Braised beef and caramelized onion filled ravioli, Podolico cacio cavallo cheese sauce, wilted escarole

PER FINIRE

- (5)(6) Costine di cinghiale in glassa di sangiovese, purea di zucca e cavolo nero croccante € 36
Boar short ribs in sangiovese glaze over pumpkin mash, crispy black kale
- (9)(10) Brasato di capocollo di Cinta Senese alla birra e miele, su composta di mele cotogne speziate e cime di rapa € 36
Slow cooked pork neck, beer and honey glaze over spiced quince puree
- (7) Filetto di vitello bardato con lardo di colonnata, salsa alla vaniglia e funghi di stagione € 38
Veal tenderloin wrapped in colonnata lard, vanilla sauce and seasonal mushrooms
- (7) Coda di rospo marinata nel Croco di Città della Pieve accompagnato con un'insalata di rinforzo € 34
Saffron poached monk fish over cauliflower salad, pickled vegetables, olives, capers

CONTORNI

Sides € 10

Patate Oreade
Oreade Potatoes

Verdura di stagione
Seasonal vegetables

Vi invitiamo a segnalarci allergie, intolleranze o specifiche scelte alimentari
Please inform us about any allergy, intolerance or specific dietary requirements

Allergeni-Allergens

Questi allergeni potrebbero essere presenti nei nostri piatti
The allergens below might be present in our dishes

- 1. Cereali** contenenti **glutine**: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

*1. Cereals that contain gluten- whole grains, barley, oatmeal, kamut, rye and any derivative of these grains.
Such as glucose produced with grains, dextrose syrups, grain alcohols*

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

2. Shellfish and any product with a shellfish base

3. Uova e prodotti a base di uova.

3. Eggs and egg based products

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

4. Fish and any fish based products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

5. Peanuts and any products produced with peanuts

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soy and any products made with soy

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

7. Dairy and any products made with dairy

- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

8. Nuts, all nuts, tree and otherwise such as cashews, walnuts, pecans, brazil nuts, almonds, macadamia, pistachio nuts, pine nuts and any products produced from all nuts

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

9. Celery and any product made with celery

10. Senape e prodotti a base di senape.

10. Mustard and any products made with mustard seeds

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

11. Sesame seeds and any products made with sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti.

12. Sulfur dioxide and sulfites and any products containing these

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

13. Lupins and any products containing lupins

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

14 Mollusks and any products made with mollusks



www.monteverdituscany.com