

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.

ANTIPASTO

Cestino di pasta phyllo con radicchio, pecorino e Prosciutto di Cinta Senese € 17
Phyllo dough basket with sheep's milk cheese and prosciutto (1.7)

Zuppa di Cavolfiore con funghi croccant € 16
Cauliflower soup with crispy mushrooms

PRIMI

Pappardelle al Sangiovese con ragu di cinghiale € 25
Sangiovese pappardelle with boar ragu (1.3.7.12)

Raviolo di zucca con burro al tartufo e salvia € 23
Pumpkin ravioli with truffle butter and sage (1.3.7)

SECONDI

Guancia brasata alla birra e miele con cubi di polenta croccanti € 32
Beer and honey braised veal cheek with polenta croutons (1.3.7)

Scamone d'agnello con mentuccia e carciofi arrostiti € 32
Grilled lamb rump with wild mint and roasted artichokes (9)

CONTORNI

Patate Oreade € 10
Oreade potatoes

Verdura di stagione € 10
Seasonal wilted greens

Se avete qualsiasi allergia o intolleranza alimentare vi preghiamo di informarci
Please inform us of any food allergies and dietary restrictions

Allergeni-Allergens Questi allergeni sono ingredient nel nostro menu.

The allergens below are ingredients on our menu

1. Cereali contenenti **glutine**, cioè: 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, tranne: *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