

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)(4)(7) Fiori di zucca ripieni di mozzarella e acciughe in crosta di quinoa insalatina di friggitelli, pomodoro e basilico € 22
Zucchini blossoms filled with mozzarella and a hint of anchovy dusted in black quinoa, sweet pepper, tomato and basil salad

(8) Rape rosse marinate in agrodolce fragole disidratate, sorbetto di anacardi, gocce di balsamico invecchiato € 21
Marinated and pickled beets cubes, dehydrated strawberries, cashew sorbet, aged balsamic vinegar

(4)(7) Trio di merluzzo: Mini burger, carpaccio al lime e peperoncino, guancia con zucchine alla scapece e ricotta salata € 23
Cod trio: Mini burger, carpaccio with lime and chili, cheek with zucchini and salt cured ricotta

PER CONTINUARE

(1)(2)(3) Tagliolini con gamberi rossi marinati al pepe rosa e erba cipollina, speziata alle carote € 29
Tagliolini with pink peppercorn and chive marinated red shrimp, carrot ginger puree

(1)(3)(7) Duo di ravioli: raviolo di rucola e raviolo al taleggio su carpaccio di manzo €27
Ravioli duo: arugula and Taleggio cheese over a beef carpaccio

(1)(3) Pici di farina Abbondanza, ragù di faraona al miele di rosmarino e birra € 28
Abbondanza flour Pici, rosemary honey and beer braised guinea fowl ragout

PER FINIRE...

(4)(7) Filetto di baccala con melanzane marinate, pomodori disidratati, colatura di scamorza € 32
Cod filet, marinated eggplant dehydrated tomatoes, "scamorza" sauce

Petto di Gallo Nero del Valdarno, mousse di pollo al tartufo, salsa di scalogno in glassa di Vinsanto € 34
Gallo Nero breast filled, chicken and truffle mousse, Vinsanto glazed shallots

Cuore di costata, patate speziate, spinaci malabar croccante € 42
Grass-fed beef ribeye, hand cut black pepper and salt potatoes, crispy malabar spinach

CONTORNI

Contorni del giorno € 10
Sides of the day

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