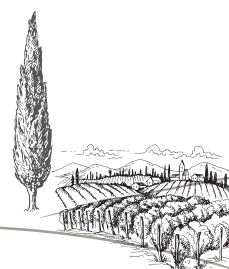


Terre di GIORGIO

Val d'Orcia



ANTIPASTI / STARTERS

FLAN DI RICOTTA E MELANZANA, POMODORO, BASILICO, RICOTTA
SALATA (3-7)

/

RICOTTA AND EGGPLANT FLAN, TOMATO, BASIL, SALTED RICOTTA (3-7)
16€

PAPPA AL POMODORO, CHICCHE DI LATTE, BASILICO
CRISTALLIZZATO, PANE INTEGRALE (1-7)

/

TUSCAN TOMATO AND BREAD SOUP, FRESH CHEESE CURDS,
CRYSTALLIZED BASIL, WHOLEWHEAT BREAD (1-7)
14€

CARPACCIO DI VITELLA SALMISTRATA, MAIONESE AL TIMO,
PISTACCHIO TOSTATO, PECORINO STRAVECCHIO (3-7-8)

/

SALT-CURED VEAL CARPACCIO, THYME MAYONNAISE, TOASTED
PISTACHIO, EXTRA-AGED PECORINO (3-7-8)
20€

LINGOTTO DI FEGATINI, PANE ALL'OLIO EVO CALUS, MAIONESE
ALL'ARANCIA, PESTO DI ERBETTE (1-3-7)

/

CHICKEN LIVER LINGOTTO, BREAD WITH CALUS EXTRA VIRGIN OLIVE
OIL, ORANGE MAYONNAISE, HERB PESTO (1-3-7)
16€

FAGOTTO DI MANZO SALMISTRATO, RICOTTA VACCINA, TARTUFO (7)

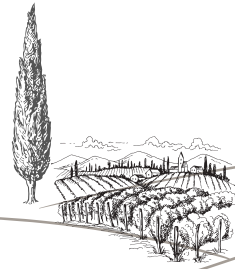
/

SALT-CURED BEEF PARCEL, COW'S MILK RICOTTA, TRUFFLE (7)
20€



Terre di
GIORGIO

Val d'Orcia



PRIMI/ FIRST COURSES

SPAGHETTONE FRESCO, CREMA DI ZUCCHINA ALLA MENTUCCIA,
MANDORLA TOSTATA, GUANCIALE CROCCANTE (1-3-7)

/

FRESH THICK SPAGHETTI, ZUCCHINI AND WILD MINT CREAM,
TOASTED ALMOND, CRISPY GUANCIALE (1-3-7)

18€

TORTELLI RIPIENI DI MELANZANA, CREMA ALLO ZAFFERANO,
POLVERE DI POMODORO SECCO (1-3-7)

/

EGGPLANT-FILLED TORTELLI, SAFFRON CREAM, SUN-DRIED TOMATO
POWDER (1-3-7)

22€

PAPPARDELLA SENATORE CAPPELLI, RAGÙ DI CINTA SENESE, SALVIA
CROCCANTE, GINEPRO (1-3)

/

SENATORE CAPPELLI WHEAT PAPPARDELLE, CINTA SENESE RAGÙ,
CRISPY SAGE AND JUNIPER (1-3))

18€

GNOCCHI DI PATATE, POMODORO GIALLO, BASILICO,
STRACCIARELLA DI BUFALA (1-3-7)

/

POTATO GNOCCHI, BLUE PECORINO FONDUE, WALNUTS AND HONEY
(1-3-7)

18€

PICI ALL'AGLIONE TIRATI A MANO, CHIPS, BASILICO (1)

/

HAND-ROLLED PICI WITH AGLIONE GARLIC SAUCE, CRISPS, BASIL (1)

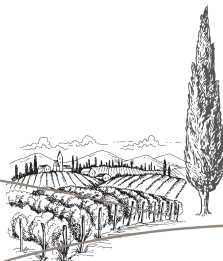
18€

TAGLIOLINO ALL'UOVO TRAFILATO AL BRONZO, BURRO E TARTUFO
(1-3-7)

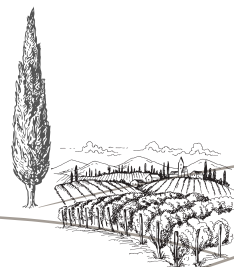
/

BRONZE-DRAWN EGG TAGLIOLINI WITH BUTTER AND TRUFFLE (1-3-7)

23€



Terre di
GIORGIO
Val d'Orcia



SECONDI/MAIN COURSES

TATAKI DI MANZO, SPINACI AL PARMIGIANO, FONDO BRUNO (7)

/

BEEF TATAKI, SPINACH WITH PARMESAN, BROWN JUS (7)

24€

FILETTO DI SUINETTO TOSCANO, PATATA MORBIDA, LARDO E
NOCCIOLE (7-8)

/

TUSCAN SUCKLING PIG TENDERLOIN, SOFT POTATO, LARDO
AND HAZELNUTS (7-8)

24€

ANATRA SCALOPPATA, PORRO CAMELLATO E OLIVE, JUS
ALLA SENAPE (10)

/

SLICED DUCK, CARAMELIZED LEEK AND OLIVES, MUSTARD JUS
(10)

24€

GUANCIOLO DI SUINETTO, SPUMA DI PATATE, JUS E VERDURINE (7-9)

/

SUCKLING PIG CHEEK, POTATO FOAM, JUS AND SEASONAL
VEGETABLES (7-9)

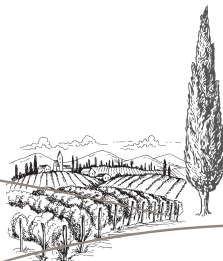
24€

TAGLIATA DI MANZO TOSCANO AL TARTUFO

/

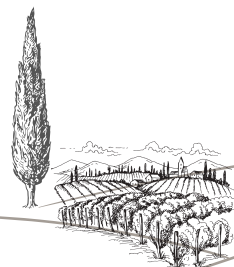
SLICED TUSCAN BEEF WITH TRUFFLE

26€



Terre di
GIORGIO

Val d'Orcia



DOLCI/DESSERTS

SEMIFREDDO ALLO ZAFFERANO, CREMA AL VIN SANTO, CRUMBLE
ALLA VANIGLIA (1-7)

/

SAFFRON SEMIFREDDO, VIN SANTO CREAM, VANILLA CRUMBLE (1-7)

9€

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE, GANASCE AL
PISTACCHIO, SALE MALDON (1-7-8)

/

WARM DARK CHOCOLATE FONDANT, PISTACHIO GANACHE,
MALDON SALT (1-7-8)

9€

CALUSMISÙ: CANTUCCI, SANGIOVESE IN PUREZZA, CREMA AL
MASCARPONE, CACAO AMARO (1-7-8)

/

CALUSMISÙ: CANTUCCI, PURE SANGIOVESE, MASCARPONE
CREAM, BITTER COCOA (1-7-8)

9€

PANNA COTTA, FRUTTI DI BOSCO, CRUMBLE ALLE MANDEROLE
(1-7-8)

/

PANNA COTTA, MIXED BERRIES, ALMOND CRUMBLE (1-7-8)

9€

CANTUCCI TERRE DI GIORGIO E VIN SANTO (1-3-8)

/

TERRE DI GIORGIO CANTUCCI AND VIN SANTO (1-3-8)

7€

SEMIFREDDO VANIGLIA E TARTUFO (7)

/

VANILLA AND TRUFFLE SEMIFREDDO (7)

12€

Terre di
GIORGIO

Val d'Orcia

**LA TOSCANA DI
TERRE DI GIORGIO**

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE DEDICATO ALL'ESSENZA PIÙ AUTENTICA DELLA TOSCANA, REINTERPRETATA CON SENSIBILITÀ CONTEMPORANEA.

IL MENU È COMPOSTO DA QUATTRO PORTATE: UN ANTIPASTO, UN PRIMO E UN SECONDO, SEGUITI DAL DESSERT. DALL'ORTO ALLA TAVOLA, OGNI PIATTO VALORIZZA RICETTE SIMBOLO, MATERIE PRIME DEL TERRITORIO E SAPORI PROFONDI DELLA TRADIZIONE, IN UN RACCONTO GASTRONOMICO ELEGANTE, IDENTITARIO E SINCERO.

IL MENU VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO
COPERTO INCLUSO

50€

A TASTING JOURNEY DEVOTED TO THE MOST AUTHENTIC ESSENCE OF TUSCANY, REINTERPRETED WITH A CONTEMPORARY TOUCH.

THE MENU CONSISTS OF FOUR COURSES: A STARTER, A FIRST COURSE AND A MAIN COURSE, FOLLOWED BY DESSERT. FROM GARDEN TO TABLE, EACH DISH CELEBRATES ICONIC RECIPES, LOCAL INGREDIENTS, AND THE DEEP FLAVOURS OF TRADITION, IN AN ELEGANT, DISTINCTIVE, AND SINCERE GASTRONOMIC NARRATIVE

THE TASTING MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE
COVER CHARGE INCLUDED

50€

Terre di
GIORGIO
Val d'Orcia

ANTIPASTO/STARTER

LINGOTTO DI FEGATINI, PANE ALL'OLIO EVO CALUS, MAIONESE
ALL'ARANCIA, PESTO DI ERBETTE (1-3-7)

CHICKEN LIVER LINGOTTO, BREAD WITH CALUS EXTRA VIRGIN OLIVE
OIL, ORANGE MAYONNAISE, HERB PESTO (1-3-7)

PRIMO/FIRST COURSE

PICI ALL'AGLIONE TIRATI A MANO, CHIPS, BASILICO (1)



HAND-ROLLED PICI WITH AGLIONE GARLIC SAUCE, CRISPS, BASIL (1)

SECONDO/MAIN COURSE

GUANCIOLO DI SUINETTO, SPUMA DI PATATE, JUS E VERDURINE (7-9)



SUCKLING PIG CHEEK, POTATO FOAM, JUS AND SEASONAL
VEGETABLES (1-9)

DOLCE/DESSERT

CANTUCCI TERRE DI GIORGIO (1-7-8)



TERRE DI GIORGIO CANTUCCI (1-7-8)

Terre di
GIORGIO

Val d'Orcia

IL TARTUFO DI TERRE DI GIORGIO

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE DEDICATO AL PROFUMO INTENSO E ALLA RAFFINATEZZA DEL TARTUFO, INTERPRETATO ATTRAVERSO PIATTI ESSENZIALI, ELEGANTI E PROFONDAMENTE LEGATI ALLA TERRA. IL MENU È COMPOSTO DA QUATTRO PORTATE: UN ANTIPASTO, UN PRIMO E UN SECONDO, SEGUITI DAL DESSERT. DALLA DELICATEZZA DELLA RICOTTA VACCINA ALLA RICCHEZZA DEL BURRO, DALLA CARNE TOSCANA AL SORPRENDENTE INCONTRO FINALE CON LA VANIGLIA, OGNI PIATTO VALORIZZA IL TARTUFO COME PROTAGONISTA ASSOLUTO DI UN RACCONTO GASTRONOMICO SOBRIO, TERRITORIALE E CONTEMPORANEO.

IL MENU VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO
COPERTO INCLUSO

70 €

A TASTING JOURNEY DEDICATED TO THE INTENSE AROMA AND REFINEMENT OF TRUFFLE, INTERPRETED THROUGH ESSENTIAL, ELEGANT DISHES DEEPLY ROOTED IN THE LAND. THE MENU CONSISTS OF FOUR COURSES: A STARTER, A FIRST COURSE AND A MAIN COURSE, FOLLOWED BY DESSERT. FROM THE DELICACY OF COW'S MILK RICOTTA TO THE RICHNESS OF BUTTER, FROM TUSCAN BEEF TO THE SURPRISING FINAL PAIRING WITH VANILLA, EACH DISH CELEBRATES TRUFFLE AS THE ABSOLUTE PROTAGONIST OF A REFINED, TERRITORIAL AND CONTEMPORARY GASTRONOMIC EXPERIENCE.

THE TASTING MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE
COVER CHARGE INCLUDED

70 €

Terre di
GIORGIO
Val d'Orcia

ANTIPASTO/STARTER

FAGOTTO DI MANZO SALMISTRATO, RICOTTA VACCINA, TARTUFO (7)

—*2*—
SALT-CURED BEEF PARCEL, COW'S MILK RICOTTA, TRUFFLE (7)

PRIMO/FIRST COURSE

TAGLIOLINO ALL'UOVO TRAFILATO AL BRONZO, BURRO E TARTUFO
(1-3-7)

—*2*—
BRONZE-DRAWN EGG TAGLIOLINI WITH BUTTER AND TRUFFLE (1-3-7)

SECONDO/MAIN COURSE

TAGLIATA DI MANZO TOSCANO AL TARTUFO

—*2*—
SLICED TUSCAN BEEF WITH TRUFFLE

DOLCE/DESSERT

SEMIFREDDO VANIGLIA E TARTUFO (7)

—*2*—
VANILLA AND TRUFFLE SEMIFREDDO (7)
