

Menu

Dall'Acqua From the Water

Benvenuto della Casina di Caccia
Welcome of the Casina di Caccia

Capasanta scottata, crema di verza e mais aromatizzata all'arancia e Kombu
Pan seared Scallops, cabbage cream and corn, scented with orange and kombu

Euro 34

Tagliolini al latte all'Astice
Tagliolini pasta with lobster

Euro 40

Gnocchi di semola, salmerino su crema di patate e alloro, pesto di pomodori secchi e basilico
Gnocchi with brook trout, potato cream and bay leaf, pesto of sun dried tomatoes and basil

Euro 32

Rombo arrostito, ravioli vegetali e mousseline di mare
Roasted turbot, vegetable and sea mousseline

Euro 40

Soufflé al Tè, salsa alla prugna e gelato all'ananas
Tea Soufflé, plum sauce and pineapple ice cream

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 120 per persona. Abbinamento vini € 60

3 portate € 85 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 120 per person. Wine Pairing € 60

3 courses € 85 per person. Wine Pairing € 40

Mondo Vegetale

The World of Vegetables

Benvenuto della Casina di Caccia
Welcome of the Casina di Caccia

Asparagi "mimosa" in crosta Kataifi e salsa olandese
Asparagus "mimosa" in Kataifi crust and Hollandaise sauce

Euro 30

Zuppa di carciofi e verbena
Artichoke soup and Verbena

Euro 28

Risotto al cavolo nero, colatura di pomodori datterino e lime, bufala toscana
Risotto with tuscan cabbage, tomatoes and lime sauce, buffalo mozzarella

Euro 30

Sinfonia dell'orto
Vegetable garden symphony

Euro 32

Luce: Meringa allo zafferano, Sorbetto al polline e croccante di Girasole
Luce: Saffron meringue, pollen sorbet and sunflower brittle

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 95 per persona. Abbinamento vini € 60

3 portate € 75 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 95 per person. Wine Pairing € 60

3 courses € 75 per person. Wine Pairing € 40

Cielo e Terra

Sky and Earth

Benvenuto della Casina di Caccia
Welcome of the Casina di Caccia

Maialino di cinta con pancetta croccante, laccati alla birra artigianale, insalata aromatica
Cinta Senese pork with crispy bacon, lacquered with craft beer and aromatic herbs

Euro 30

Tortelli ripieni con tre arrostiti in agrodolce, burro alla santoreggia, pecorino e pepe timut
Tortelli with three roasted meats and a sweet and sour sauce, summer savory herb butter, pecorino cheese and timut pepper

Euro 32

Anatra ai sentori di bosco, sfumature di rosso
Duck breast, forest scents and red berries

Euro 38

Guancia di vitello brasata al syrah di Cortona, sedano rapa e peperone crusco
Veal cheek braised with Cortona syrah, celeriac and bran pepper

Euro 36

Eclissi: cioccolato, limone, biscotto al Timo e gelato variegato alle erbe spontanee
Eclipse: Chocolate and lemon mousse, thyme cookies and ice cream with wild herbs

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 115 per persona. Abbinamento vini € 60

3 portate € 80 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 115 per person. Wine Pairing € 60

3 courses € 80 per person. Wine Pairing € 40

Antica Casina di Caccia

Antica Casina di Caccia

Benvenuto della Casina di Caccia
Welcome of the Casina di Caccia

Fungo alla Rossini, Tartare di manzo e foie gras
Rossini mushroom, beef tartare and foie gras

Euro 34

Acquacotta di piselli e menta
Tuscan Soup with egg, green peas and mint

Euro 28

Pappardelle al cinghiale in dolceforte
Pappardelle with wild boar "dolceforte"

Euro 32

Cervo al Gin-epro di Cortona, patate rosse, barbabietole alla cenere e lemongrass
Venison with Cortona Juniper, red potatoes, beetroot cooked in ash and lemongrass

Euro 40

La Rocciata di Piazzano": Sfoglia, biscuit al cacao, alchermes, mele, uvetta e frutta secca
Shortcrust pastry, cocoa sponge cake, alchermes, apples, raisins and dried fruit

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 115 per persona. Abbinamento vini € 60

3 portate € 80 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 115 per person. Wine Pairing € 60

3 courses € 80 per person. Wine Pairing € 40