



L'ANTICA CASINA
DI CACCIA
RESTAURANT

Menù

*La Famiglia Wimpole e lo Chef Gabriele Corrias
vi presentano il menù d'Estate*

*The Wimpole Family and the Chef Gabriele Corrias
present our summer menu*

Orario di servizio: Pranzo 12:30-14:30 Cena 19:00-22:00

Serving hours: Lunch 12:30-14:30 Dinner 19:00-22:00

Prezzo del pane e coperto € 5

Table pleasures € 5

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale del ristorante. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

For specific allergies or intolerances please consult with our Restaurant staff. Some dishes or drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by EU Regulation n.1169/2011. For any information on ingredients and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided by the service staff

Dall'Acqua

From the Water

Benvenuto della Casina di Caccia
A Welcome from the Casina di Caccia

*Baccala' all'alloro e Vaniglia, mantecato di legumi del Trasimeno e orzata
***Salt Cod with bay leaves and vanilla, creamed with Trasimeno legumes and orgeat**

Euro 38

*Spaghetto quadrato con rombo, limone e tartufo
***Spaghetti with turbot, lemon and truffle**

Euro 42

*Scialatiello al latte con Astice e pomodorino pachino
***Scialatiello pasta with milk, cherry tomato and lobster**

Euro 44

*Filetto di spigola, funghi di stagione, spinaci "all'aglione della Valdichiana" e mousseline di mare al Vermentino
***Sea bass fillet, seasonal mushrooms, spinach "with Valdichiana garlic" and seafood mousseline with Vermentino**

Euro 40

*Passione Estiva : Croccante e Biscuit al cioccolato e pistacchio, cremoso al frutto della passione, mango, mousse al pistacchio
***Summer Passion: crunchy chocolate and pistachio, passion fruit cream, mango, pistachio mousse**

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 130 per persona. Abbinamento vini € 60

2 portate & dessert € 95 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 130 per person. Wine Pairing € 60

2 courses & dessert € 95 per person. Wine Pairing € 40

La scelta del Menù 5 portate sarà la stessa per tutto il tavolo
The 5 course tasting will be the choice for the whole table

Mondo Vegetale

The World of Vegetables

Benvenuto della Casina di Caccia
A Welcome from the Casina di Caccia

*Zucchine “melba” alla scapece
***Scapece Zucchini and melba peach in camomile vinaigrette**

Euro 30

*Panzanella in “zuppa“: Crema di pane tostato, cetriolo in osmosi, elisir di pomodoro, marmellata di cipolle rosse

***Panzanella soup: Cream of toasted bread, cucumber in osmosis, tomatoes elisir and red onion jam**

Euro 28

*Risotto allo zafferano e kefir lime, scarola, uvetta, su crema di “cacio e pepe“

***Risotto with saffron and kefir lime, escarole, raisins, on “cheese and pepper” cream**

Euro 32

*Sinfonia dell’orto: Humus di ceci spuma di nocciola e verdure cotte e crude

***Vegetable garden symphony: Chickpea humus, hazelnut foam and cooked and raw vegetables**

Euro 32

*Degustazione di formaggi Toscani accompagnati da miele bio e mostarde di frutta

***Tasting of Tuscan cheeses accompanied by organic honey and fruit mustards**

Euro 30

Menù degustazione:

5 portate € 115 per persona. Abbinamento vini € 60

2 portate & cheese € 85 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 115 per person. Wine Pairing € 60

2 courses & cheese € 85 per person. Wine Pairing € 40

La scelta del Menù 5 portate sarà la stessa per tutto il tavolo

The 5 course tasting will be the choice for the whole table

Cielo e Terra

Sky and Earth

Benvenuto della Casina di Caccia
A Welcome from the Casina di Caccia

*Finocchi "mimosa" in crosta di pasta brik e salsa choron, pompelmo e pepe rosa
***Mimosa fennel in brik pasta crust and choron sauce, grapefruit and pink pepper**

Euro 34

*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 38

*Carre' di agnello glassato alla "saba", melanzana affumicata, foglie di fico
***Rack of lamb glazed with "saba", smoked aubergine, fig leaves**

Euro 40

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

Euro 40

*Colpa innocente: Rocher al latte e nocciola con cuore al lampone
***Innocent guilt: Milk and hazelnut Rocher, raspberry heart**

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 125 per persona. Abbinamento vini € 60

2 portate & dessert € 90 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 125 per person. Wine Pairing € 60

2 courses & dessert € 90 per person. Wine Pairing € 40

La scelta del Menù 5 portate sarà la stessa per tutto il tavolo
The 5 course tasting will be the choice for the whole table

Antica casina di caccia

Antica casina di caccia

Benvenuto della Casina di Caccia
A Welcome from the Casina di Caccia

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

Euro 40

*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 36

*Gnocchi di semola allo stracotto di lepore su crema di carote, erba luigia e polvere di grue' di cacao
***Semolina gnocchi with stewed hare on a carrot cream, luigia herb grass and cocoa grue powder**

Euro 36

*Anatra al gin-epro di Cortona, patate rosse, barbabietole alla cenere e sambuco
***Duck breast with Cortona Juniper, red potatoes, beetroot cooked in ash and elderflowers**

Euro 40

*La Rocciata di Piazzano": Sfoglia, morbido alla vaniglia, Grand Marnier e primizie dell'orto
Puff pastry, vanilla sponge, Grand Marnier and seasonal fruits

Euro 18

Menù degustazione:

5 portate € 125 per persona. Abbinamento vini € 60

2 portate & dessert € 90 per persona. Abbinamento vini € 40

Tasting Menù:

5 courses € 125 per person. Wine Pairing € 60

2 courses & dessert € 90 per person. Wine Pairing € 40

La scelta del Menù 5 portate sarà la stessa per tutto il tavolo

The 5 course tasting will be the choice for the whole table

INTOLLERANZE E ALLERGIE

Qualora aveste delle intolleranze o allergie alimentari, vi preghiamo di farlo presente al Maitre, che sarà lieto di mostrarvi il menù con gli allergeni. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

INTOLERANCES AND ALLERGIES:

Should you have any food allergies or intolerances, kindly inform the Maître d'hôtel, who will be pleased to show you the menu with allergens. It will be our pleasure to meet your requirements.

PRODOTTI ABBATTUTI

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04.

BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS

The produce with an asterisk has been converted from fresh to blast chilled in order to guarantee the maximum quality and health safety, as described in our HACCP plan in accordance with Reg. CE 852/04 and 853/04.

SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo debba essere sottoposto a trattamento di abbattimento in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per ulteriori informazioni, il Maitre è a vostra disposizione.

HANDLING OF RAW FISH AND SHELLFISH:

The Department of Health, requires that from 17/02/2011 onwards, fish destined to be consumed raw or almost raw should undergo blast chilling in compliance with the prescriptions of the CE 853/2004 Regulation, attachment III, sections VIII, chapter 3, letter D, point 3.

For any further information, our Maitre d'hotel will remain at your disposal.