



---

## Menù Gourmet

*La Famiglia Wimpole e lo Chef Marco Leonelli  
sono lieti di presentarvi il menù gourmet*

*The Wimpole Family and Chef Marco Leonelli  
are happy to present the gourmet menu*

**Orario di servizio: 19.00 - 21.30**

## ENTRATE - ENTREES

### **Pasta della Quaresima**

spaghetti in clorofilla di prezzemolo, spezie del monte Amiata, crumble di pane,  
colatura di alici di Cetara  
(*omaggio ad Artusi*)

### **Pasta della Quaresima**

spaghetti with parsley chlorophyll, spices of the Amiata mountain, bread crumbs,  
with a special Cetara anchovy dressing  
(a tribute to Artusi)

Allergeni/Allergens: 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

**Euro 18**

\*\*\*

### **Il mio “raviolo aperto”**

verdure del nostro orto, pera glassata, crema di erborinato toscano  
(*omaggio a Marchesi*)

### **My “open Raviolo”**

vegetables from our garden, glazed pear, Tuscan creamy blue cheese  
(a tribute to Marchesi)

Allergeni/Allergens: 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 18**

\*\*\*

### **Risotto ai funghi**

riso vialone nano in tè di funghi, riso selvatico soffiato, cipollotto fresco

### **Risotto with mushrooms**

vialone nano rice in mushroom tea, crunchy wild rice and fresh spring onions

Allergeni/Allergens: 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 19**

**Tartare di manzo dell'Appennino**

gel di cipolla rossa di Certaldo, senape, verdure di stagione

**Tartare of beef from the Appennine**

with red Certaldo onion gel, mustard, seasonal vegetables

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 17**

\*\*\*

**Sgombro fritto**

crema di finocchi, cavolo nero, caviale

**Fried mackerel**

cream of fennel, black cabbage, caviar

Allergeni/Allergens: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

**Euro 17**

\*\*\*

**L'orto nel piatto**

tartelletta di frolla, aromatizzata al parmigiano reggiano con verdure dell'orto

**Vegetable garden in a dish**

tartlet of shortcrust pastry, with Reggiano Parmesan cheese and a selection of vegetables

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,11,12,13

**Euro 16**

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

### LE CARNI FROM THE EARTH

#### **Anatra al vino rosso**

in due consistenze, marinata al Syrah con la sua salsa  
(*omaggio a Pierangelini*)

#### **Duck with red wine sauce**

with two consistencies, marinated in Syrah and its sauce  
(a tribute to Pierangelini)

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 28**

\*\*\*

#### **Ricordo di un Wellington**

filetto di manzo scottato, rigatino, crema di cipolla di Certaldo, cialda di pane

#### **Memory of a Wellington**

beef fillet, rigatino, cream of Certaldo onions, crunchy bread wafer

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 32**

\*\*\*

#### **Maiale in dolce-forte**

costoletta grigliata e porchetta glassata servite con la loro salsa, gel di prugna e pinoli  
(*omaggio ad Artusi*)

#### **Pork with dolce-forte sauce**

grilled cutlet and glazed porchetta served with its sauce, prune jelly and pine nuts  
(a tribute to Artusi)

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 26**

**II PESCATO  
FROM THE SEA, RIVERS AND LAKES**

**Pescato all'amo**

al vapore, latte di cocco con la sua salsa alla lattuga di mare disidratata e verdure

**Line caught fish**

steamed, with coconut milk, dehydrated laver seaweed sauce and vegetables

Allergeni/Allergens: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

**Euro 28**

\*\*\*

**Crostacei e ceci**

astice grigliato e in terrina, crema di ceci, gel di yuzu, caviale  
(*omaggio a Pierangelini*)

**Shellfish and chickpeas**

homarus lobster with its terrine, cream of chickpeas, jelly of yuzu, caviar

Allergeni/Allergens: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

**Euro 32**

\*\*\*

**Trota fario**

affumicata con prugna e rosmarino, mela rugginosa della Valdichiana, lupino di Grosseto

**Fario trout**

smoked with prunes and rosemary, rugginosa apple of the Valdichiana, Grosseto lupin bean

Allergeni/Allergens: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

**Euro 26**

## **MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU**

**Il menù è per tutti i commensali - the menu is for the entire table  
Euro 90 a persona / Euro 90 per person**

**OMAGGIO A BARTOLOMEO SCAPPI: LO CHEF SEGRETO DEI PAPI  
FARAONA IN TRE SERVIZI**

***HOMAGE TO BARTOLOMEO SCAPPI: THE SECRET CHEF OF THE POPES  
GUINEA FOWL IN THREE COURSES***

### **Terrina di coscia**

in crosta di pane, polvere di pomodoro Pisanello, riduzione di Syrah

### **Terrine of guinea fowl leg**

crumbed, with Pisanello tomato powder, a reduction of Syrah sauce

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

\*\*\*

### **Tortelli ripieni di quinto quarto**

serviti con la sua salsa, spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi

### **Stuffed meat tortelli**

served with their juice, a froth of Reggiano Parmesan aged for 36 months

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

\*\*\*

### **Petto caramellato al miele,**

polenta scottata, crema rossa alla cacciatora, cavolo, porro, finocchio

### **Breast caramelized with honey**

crunchy polenta, red cacciatore cream, cabbage, leak, fennel

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

\*\*\*

### **Soufflé freddo al pistacchio**

gelé di limone della Costiera, lemon curd, crumble di pistacchi e pepe del cubèbe

### **Cold Pistachio Soufflé**

Amalfi lemon jelly, lemon curd, pistachio crumble and cubèbe pepper

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

## **LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI - OUR CHEESE SELECTION**

**Euro 20**

...dal caveau dell'affinatore Dé Magi proponiamo una selezione di pregiati formaggi locali ed italiani accompagnati dalle nostre mostarde di frutta

...on offer a selection of high quality local and italian cheeses from the cellars of our cheese refiner Dé Magi, accompanied by our fruit mustards

Tasting di 6 Formaggi - Tasting of 6 Cheeses

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

## DESSERTS

### **Soufflé freddo al pistacchio**

gelé di limone della Costiera, lemon curd, crumble di pistacchi e pepe del cubèbe

### **Cold Pistachio Soufflé**

Amalfi lemon jelly, lemon curd, pistachio crumble and cubèbe pepper

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 15**

\*\*\*

### **Supreme al cioccolato**

bavarese al cioccolato fondente Valrhona al 70% e nocciola, mousse alla vaniglia bourbon e gel di yuzu

### **Chocolate supreme**

70% Valrhona dark chocolate bavarian with hazelnuts, bourbon vanilla mousse and yuzu jelly

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 18**

\*\*\*

### **Consistenze di frutta**

parfait di banana, gel di kiwi, aspic con frutti di bosco, tortino di mela e pera, gelato di pere e noci

### **Fruit consistencies**

banana parfait, kiwi jelly, aspic with mixed berries, apple and pear pie, pear and walnut ice cream

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 18**

\*\*\*

### **Zuccotto 1.0**

crema di pan di Spagna, sfera di ricotta, gel di alchermes, arancia salata e gelato

### **Zuccotto 1.0**

cream of sponge cake, ricotta, alchermes jelly, salty orange and ice cream

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13

**Euro 16**



## Prodotti alimentari che potrebbero creare reazioni allergiche o intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Malto destrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova. (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*)
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
  - mandorle (*Amigdalus 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 ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

## Food products to which guests may be allergic or intolerant

1. **Cereals with gluten** (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut wheat and its derivatives except:
  - dextrose and wheat based glucose syrup
  - wheat based malt dextrine
  - barley based glucose syrup
  - Cereals used for distilled alcohol
2. **Crustacean** and its derivatives
3. **Eggs** and its derivatives (including different bird eggs)
4. **Fish** and its derivatives, except:
  - fish gelatine used for vitamins or carotenoids
  - gelatine used as a fining agent in beer and wine
5. **Peanuts** and its derivatives
6. **Soy** and its derivatives, except:
  - olive oil and fat of soy
  - mixed natural tocopherols (E306), D-alfa natural tocopherols, acetate tocopherol, succinate soy made tocopherol
  - vegetable oil derivatives with phytosterols and soy made from phytosterols
  - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. **Milk** and milk derivatives (including lactose), except:
  - whey used for making distilled alcohol including ethyl alcohol of agricultural origin
  - lactose (included cow, goat and sheep milk, as well as its derivatives)
8. **Nuts, more precisely:**  
*Almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), walnuts of acagiù (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], Brasil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts (Macadamia ternifoliae).*
9. **Celery** and its derivatives
10. **Mustard** and product of mustard
11. **Sesame** seeds and its derivatives
12. **Sulphur dioxide and sulphites** with concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products which are ready for consumption or reconstituted according to the instructions of the producer
13. **Lupins** and its derivatives
14. **Shellfish** and its derivatives

## *PANE E COPERTO*

*Per il pane e coperto è previsto un costo di Euro 4 a persona  
As customary, this restaurant applies a cover charge of Euro 4 per person*

## *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 Maitre 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 ed essere consumato crudo o praticamente crudo debba esser 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.*