



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 a Pellegrino Artusi)

Pasta della Quaresima

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

Allergeni/Allergens: 1,4,5,6,8,9,11,14

Euro 18

Il mio “Raviolo aperto”

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

My “open Raviolo”

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

Allergeni/Allergens: 1,3,6,7,8

Euro 18

Risotto alla lepre camouflage

Riso vialone nano, ragout di lepre, crumble di pistacchi, polvere di olive, rapa rossa
e cioccolato fondente valrhona
(omaggio a Massimo Bottura)

Camouflage Risotto with hare

Vialone nano rice, with hare ragout, crumble of pistachios, powder of olive and red turnip
and valrhona dark chocolate
(a tribute to Massimo Bottura)

Allergeni/Allergens: 6,7,9,12

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: 1,3,6, 8,10,11,12

Euro 17

Sgombro fritto

crema di finocchi, cavolo nero, caviale

Fried mackerel

Fennel cream, black cabbage, caviar

Allergeni/Allergens: 1,3,4,6,8,14

Euro 17

L'orto nel piatto

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

Vegetable garden in a dish

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

Allergeni/Allergens: 1,3,5,6,7,8

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 Fulvio Pierangelini)

Duck with red wine sauce

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

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

Euro 28

Ricordo di un Wellington

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

Memory of a Wellington

beef fillet, rigatino, cream of Certaldo onions, crispy flat bread with sesame seeds

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

Euro 32

Maiale in dolce-forte

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

Pork with dolce-forte sauce

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

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

Euro 26

**II PESCATO
FROM THE SEA AND RIVER**

Rombo chiodato

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

Turbot fish

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

Allergeni/Allergens: 2,4,6,9,12,14

Euro 28

Crostacei e ceci

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

Shellfish and chickpeas

homarus lobster with its terrine, cream of chickpeas, jelly of yuzu, caviar
(omaggio a Fulvio Pierangelini)

Allergeni/Allergens: 1,2,3,4,6,7,8,9,12,14

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: 1,4,6,7,9,12,13,14

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 e riduzione di Syrah

Terrine of guinea fowl leg

crumbed, with Pisanello tomato powder and Syrah sauce reduction

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

Tortelli ripieni di quinto quarto

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

Stuffed meat tortelli

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

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

Petto caramellato al miele,

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

Breast caramelized with honey

crunchy polenta, red cream alla cacciatora, 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: 6,7,9,12

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

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 SO₂ 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 SO₂ 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