



## A N T I P A S T I H O R S - D ' O E U V R E

⊗ Patè di fegatini di pollo dell'Altarocca con mostarda di sedano rapa, zenzero e pan brioche

Home made chicken liver patè with celeriac mustard ginger and pan brioche

allergeni: latticini, uovo, glutine, senape allergens: dairy, egg, gluten, mustard

€ 18,00

Polpo\* rosolato con purea di ceci, capperi al burro e cialda al limone

Browned octopus with chickpea puree, buttered capers and lemon waffle

€ 18,00

allergeni: pesce, glutine, latticini allergens: fish, gluten, dairy

⊗ Selezione di salumi di cinta senese "bio"

Our selection of organic "cinta senese" cured meats

€ 20,00

Orzotto alle cime di rapa e uvetta, salsa al pecorino e salsiccia croccante

Turnip tops and raisins barley timbale with ewe cheese sauce and crispy sausage

€ 16,00

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

⊗ Tartare di manzo al coltello con pane caldo e fiori del capero

Beef tartare with hot bread and caper's flowers

€ 16,00

allergeni: latticini, uovo, glutine, senape allergens: dairy, egg, gluten, mustard

✓ ⊗ Fiori di zucca gratinati, farciti di ricotta e verdure con pomodorini ed olive nere

Zucchini blossoms stuffed with ricotta cheese and vegetables

served with cherry tomatoes and black olives

€ 16,00

allergeni: latticini, frutta a guscio allergens: dairy, nuts



**P R I M I P I A T T I**  
**F I R S T C O U R S E S**

- ✓ Ravioli farciti al radicchio rosso con salsa alla zucca gialla e blu di capra  
Ravioli filled with red chicory, pumpkin sauce and blue goat cheese

€ 16,00

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

- Tagliatelle all'astice con broccoli e pesto al basilico

Homemade tagliatelle with lobster, broccoli and basil pesto sauce

€ 26,00

allergeni: glutine, latticini, uovo, crostacei, frutta a guscio allergens: gluten, dairy, egg, shellfish, nuts

- ✓ Gnocchi di patate con capesante\*, salsa di porri e lime

Potatoes dumplings with pilgrim scallops, leeks sauce and lime

€ 18,00

allergeni: uovo, latticini, pesce, glutine allergens: egg, dairy, fish, gluten

- Maltagliati di grano "Storico Timilia" Bio con ragù di anatra al timo

Home made organic maltagliati pasta with duck ragout and thyme

€ 16,00

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

- Crema di fagioli cannellini con crostini al lardo e ricotta affumicata

Cannellini beans soup with bacon fat croutons and smoked ricotta cheese

€ 14,00

allergeni: glutine, latticini allergens: gluten, dairy

Su richiesta le paste possono essere senza glutine | Gluten-free first courses upon request



## S E C O N D I P I A T T I M A I N C O U R S E S

⊗ Mazzancolle\* di Sicilia, riso venere alle mandorle, salsa al latte di cocco e agretti  
King prawns from Sicily, black rice with almonds, coconut milk sauce and agretti

€ 26,00

allergeni: pesce, frutta a guscio allergens: fish, nuts

⊗ Trancio di spigola al forno con salsa di peperoni rossi, cavolo romanesco e olive nere  
Baked sea bass fillet with red pepper sauce, roman cabbage and black olives

€ 22,00

allergeni: pesce allergens: fish

⊗ Sella di cinghialeto porchettato con salsa al rosso d'Altarocca e polenta gratinata al ginepro  
Wild boar saddle with Rosso d'Altarocca sauce and juniper gratined polenta

€ 18,00

allergeni: latticini allergens: dairy

⊗ Petto d'anatra con cipollotti fondenti e purea di topinambur  
Duck breast with braised spring onions and jerusalem artichokes puree

€ 18,00

allergeni: latticini allergens: dairy

⊗ Carrè d'agnello alla salvia con sformatino di carciofi  
Sage rack of lamb with artichokes pudding

€ 20,00

allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

⊗ Costata di manzo alla brace con patate arrosto e salsa habanero (min.1kg)  
Grilled sirloin steak with roasted potatoes and habanero chili sauce (1kg min)

€ 50,00



## C O N T O R N I V E G E T A B L E S


✓  Patate arrosto al finocchietto  
Roasted potatoes with wild fennel  
€ 5,00

✓  Caponata di verdure di stagione  
Vegetable caponata  
€ 6,00


✓  Mistianza di campo  
Mixed wild salad  
€ 5,00

✓  Cicoria o Cime di rapa ripassate  
Sautéed chicory or turnip tops  
€ 5,00

## F O R M A G G I D A L C A R R E L L O C H E E S E S F R O M T H E T R O L L E Y

 Piccola degustazione di formaggi locali  
Selection of local cheeses  
€ 10,00

allergeni: latticini, frutta a guscio, sesamo allergens: dairy, nuts, sesame

 Grande degustazione di formaggi locali  
Big Selection of local cheeses  
€ 16,00

allergeni: latticini, frutta a guscio, sesamo allergens: dairy, nuts, sesame



## I V E G E T A R I A N I V E G E T A R I A N S

✓ Cous cous integrale con porri, funghi pioppini, carciofi fritti e salsa al parmigiano

Whole wheat cous cous with leeks, pioppini mushrooms, fried artichokes and parmesan cheese sauce

€ 12,00

allergeni: glutine, soia, latticini allergens: gluten, soy, dairy

✓ ⊗ Insalata di spinaci ai grani di senape,  
cavolo rosso marinato, rape, uva passa e semi di zucca

Fresh spinach salad with mustard grains, marinated red cabbage, turnip tops, raisins and pumpkin seeds

€ 12,00

allergeni: senape, frutta secca allergens: mustard, nuts

✓ ⊗ Burger di quinoa rossa bio e verdure, finocchi al latte e salsa allo zafferano

Organic red quinoa and vegetables burger with fennel and saffron sauce

€ 14,00

allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Tempura di verdure di stagione

Vegetables in season tempura

€ 14,00

allergeni: glutine allergens: gluten



M E N U D E G U S T A Z I O N E  
T R A D I Z I O N E  
T R A D I T I O N A L T A S T I N G M E N U

⊗ Patè di fegatini di pollo dell'Altarocca con mostarda di sedano rapa, zenzero e pan brioche

Home made chicken liver patè with celeriac mustard ginger and pan brioche

allergeni: latticini, uovo, glutine, senape allergens: dairy, egg, gluten, mustard

Orzotto alle cime di rapa e uvetta, salsa al pecorino e salsiccia croccante

Turnip tops and raisins barley timbale with ewe cheese sauce and crispy sausage

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Maltagliati di grano "Storico Timilia" Bio con ragù di anatra al timo

Home made organic maltagliati pasta with duck ragout and thyme

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

⊗ Carrè d'agnello alla salvia con sformatino di carciofi

Sage rack of lamb with artichokes pudding

allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

✓ Semifreddo ai fichi glassato al caramello mou con salsa al vinsanto

Figs parfait covered with caramel and vinsanto sauce

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Per un miglior abbinamento vino-cibo, è possibile accompagnare il menu tradizione con una selezione di quattro vini della Cantina Altarocca.

€ 52,00 a persona, vini esclusi | € 64,00 a persona, vini inclusi

- minimo per due persone -

Get the best coupling wine & food experience!

Ask our sommelier for the Altarocca wine tasting: four wines combined with the traditional menu.

€ 52,00 per person, wines not included € 64,00 per person, wines included

- minimum two people -



M E N U D E G U S T A Z I O N E  
V E G E T A R I A N O  
V E G E T A R I A N T A S T I N G M E N U

✓ ⊗ Fiori di zucca gratinati farciti di ricotta e verdure con pomodorini ed olive nere  
Zucchini blossoms stuffed with ricotta cheese and vegetable  
served with cherry tomatoes and black olives  
allergeni: latticini, frutta a guscio allergens: dairy, nuts

Crema di fagioli cannellini e ricotta affumicata  
Cannellini beans soup with smoked ricotta cheese  
allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Ravioli farciti al radicchio rosso con salsa alla zucca gialla e blu di capra  
Ravioli filled with red chicory, pumpkin sauce and blue goat cheese  
allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

✓ ⊗ Burger di quinoa rossa bio e verdure, finocchi al latte e salsa allo zafferano  
Organic red quinoa and vegetables burger with fennel and saffron sauce  
allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Semifreddo ai fichi glassato al caramello mou con salsa al vinsanto  
Figs parfait covered with caramel and vinsanto sauce  
allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Per un miglior abbinamento vino-cibo, è possibile accompagnare il menu vegetariano  
con una selezione di quattro vini della Cantina Altarocca.

€ 52,00 a persona, vini esclusi | € 64,00 a persona, vini inclusi  
- minimo per due persone -

Get the best coupling wine & food experience!  
Ask our sommelier for the Altarocca wine tasting:  
four wines combined with the vegetarian menu.

€ 52,00 per person, wines not included | € 64,00 per person, wines included  
- minimum two people -



## D E S S E R T D E S S E R T

- ✓ Frolla con crema al limone caramellata e salsa alla liquirizia

Caramelise lemon shortcrust pastry with liquorice sauce

€ 7,00

allergeni: latticini, glutine, uovo allergens: dairy, glutine, egg

- ✓ La nostra mini sacher con granella di pistacchio

Mini sacher cake with pistachio grains

€ 7,00

allergeni: uovo, glutine, latticini, frutta a guscio allergens: egg, gluten, dairy, nuts

- ✓ Tronchetto di crêpes alle castagne, ricotta all'arancia,  
zenzero e miele, mousse al fondente

Rolled chestnuts crepes filled with orange ricotta cheese, honey and ginger,  
with dark chocolate mousse

€ 6,00

allergeni: latticini, uovo, glutine allergens: dairy, egg, gluten

- ⊗ Millefoglie alle nocciole con crema al cioccolato e meringhe al lampone

Hazelnuts puff pastry with chocolate cream and raspberry meringue

€ 6,00

allergeni: uovo, latticini, frutta a guscio allergens: egg, dairy, nuts

- ✓ ⊗ Semifreddo ai fichi d'India glassato al caramello mou e salsa al Vin Santo

Prickly pears parfait with mou caramel and Vin Santo

€ 6,00

allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

- ✓ ⊗ Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit in season

€ 7,00

I nostri dessert possono essere decorati con frutta a guscio

Our desserts can be decorated with nuts





Piatto privo di glutine  
Gluten free dish



Piatto vegetariano  
Vegetarian dish

I diversi tipi di pane proposti possono contenere vari allergeni,  
si prega di chiedere al personale di sala

Our bread may contain different allergens,  
please ask to the staff

Coperto Cover charge € 3,00

\* Prodotto surgelato all'origine, in mancanza di prodotto fresco

\* Previously frozen product