

V° Menù

LA BOTTE PIENA sharing our passion

Chef Claudio PORRO

MENÙ DEGUSTAZIONE

PROVO UN PÓ

Quattro Portate a Sorpresa

40 p.p.

ASSAGGEREI TUTTO

Sette Portate a Sorpresa

55 p.p.

Le portate sono le stesse per tutto il tavolo, una è dedicata al dolce

COPERTO 3

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze (come da all. II al reg.1169/2011/CE):

- (1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,
(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,
(7)latte e prodotti a base di latte, (8)frutta a guscio e i loro prodotti,(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 concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,
(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONECHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

TARTARE di Manzo, Midollo, Funghi, Santoreggia	18
FEGATINI di Pollo, Mascarpone, Vin Santo di Montefollonico, Salsa Verde	13
UOVO, Terriccio, Tartufo, Verdure	12
PALAMITA, Cetrioli, Avocado	14
PICI, Aglione, Pomodorini, Guanciale, Fiori di Zucca	12
FAGOTTINI di Stracciatella, Pomodoro, Pesce Bandiera	13
RUOTE PAZZE Pastificio Benedetto Cavalieri, Coniglio, Pepe di Sichuan	13
FARRO della Val D'Orcia, Melanzane, Pecorino Candido, Tartufo	12
AGNELLO, Carote, Zucchine, Miso	20
GAMBERI, Basilico, Galanga, Nero di Seppia	22
POLLO, Peperoni, Mostarda	19
MAIALINO, Aglio, Piselli, Menta	22
FIORENTINA per 100 gr.	5
CONTORNI	5
Selezione di FORMAGGI Pecorini di Pienza, Vaccini, Caprini	12
RABBARO, Limone, Meringa, Rosmarino	8
PESCHE, Yogurt, Fragole, Nocciole	8
ALASKA, Limone, Timo	9
MASCARPONE, Caffè, Cioccolato	8