



IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

ESSENZA DI TERRA

La nostra opzione vegetariana

Uovo morbido biologico Az. Ag. Elia Nicoletti, funghi, castagne, pecorino, cavolo nero (ACGLO)

19

Millefoglie di sedano rapa e porri del nostro orto al tartufo nero, Parmigiano 36 mesi (GL)

21

Risotto, zucca, pecorino riserva, zafferano di Montalcino, nocciole (GLHO)

22

DELIZIE DI CAMPO

La nostra opzione biologica

Degustazione di formaggi biologici a latte crudo Podere il Casale, miele, composte, pane alla frutta secca (ACGHKMO)

28

Tartare di manzo maremmano Tenuta Paganico, noci, cavolo rapa, tuorlo affumicato, pane di segale (ACHO)

21

Raviolo ripieno di stracotto di manzo maremmano Tenuta Paganico, cavolfiore, aglio nero, dragoncello (ACGLO)

22



IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

**MENU DEGUSTAZIONE
"CARTA BIANCA"**

6 Portate scelte dallo Chef - 90 pp

**ABBINAMENTO CON
VINI DEL TERRITORIO**

55 pp

**MENU DEGUSTAZIONE
"ESPRESSIONI AUTUNNALI"**

4 Portate - 64 pp

Tartare di manzo maremmano Tenuta Paganico, noci, cavolo rapa, tuorlo affumicato, pane di segale
(ACGHO)

o

Uovo morbido biologico Az. Ag. Elia Nicoletti, funghi, castagne, pecorino, cavolo nero (ACGLO)

Raviolo ripieno di stracotto di manzo maremmano Tenuta Paganico, cavolfiore, aglio nero,
dragoncello (ACGLO)

Anatra alle spezie, rape, prugne (GLO)

Dessert a vostra scelta

**ABBINAMENTO CON
VINI DEL TERRITORIO**

35 pp

Il Menu Degustazione va inteso per tutti i commensali.



IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

PER INIZIARE

Consigliato per la Condivisione

Selezione di salumi del territorio (O)

28

Degustazione di formaggi biologici Podere il Casale, miele, composte, pane alla frutta secca

(ACGHKMO)

28

ANTIPASTI

Tartare di manzo maremmano Tenuta Paganico, noci, cavolo rapa, tuorlo affumicato, pane di segale

(ACGHO)

21

Uovo morbido biologico Az. Ag. Elia nicoletti, funghi, castagne, pecorino, cavolo nero (ACGLO)

19

*Baccalà mantecato, zucca, olive, capperi (DGLO)

21

Millefoglie di sedano rapa e porri dell'orto al tartufo nero, Parmigiano 36 mesi (GL)

21



IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

PRIMI PIATTI

Raviolo ripieno di stracotto di manzo maremmano Tenuta Paganico, cavolfiore, aglio nero, dragoncello

(ACGLO)

22

Risotto, zucca, pecorino riserva, zafferano di Montalcino, nocciole (GLHO)

22

Gnocchi di castagne, sugo di piccione, verza, mirtili (ACGLO)

22

Fusillone 'Fabbri' al Rosso di Montalcino Capanna, ragout di polpo, fagioli zolfini, briciole (ADRO)

22

SECONDI PIATTI

Anatra alle spezie, rape, prugne (GLO)

32

*Lombo di cinghiale, cavolo viola, mele, senape (GLO)

32

Faraona arrostita, funghi, zucca, vin santo (CGLO)

32

Manzo toscano razza 'White Face', verdure dell'orto, patate, salsa al midollo affumicato (GLO)

33

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze. La lista completa di tutti gli allergeni è disponibile su richiesta al nostro personale di sala

* alimento congelato all'origine

Scopri i nostri fornitori scansionando il qr

