



MENU

DEGUSTAZIONE

UN VIAGGIO GASTRONOMICO
CONCEPITO DALLO CHEF STELLATO
CRISTIANO TOMEI CHE RACCONTA
L'UNIONE DEI SAPORI DI TERRA
E MARE DELLA TOSCANA PIÙ ANTICA.

5 PORTATE

90€

7 PORTATE

110€

(BEVANDE ESCLUSE)

Soc.Agr. Castello del Terriccio s.r.l.
Terriccio - 56040 - Castellina Marittima Italia - Pisa

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



MENU

ANTIPASTI

QUATTRO SFUMATURE DI CIPOLLA
€ 18

SCARPACCIA DI ZUCCHINE E OSTRICHE IN
H2O DI ARRABBIATA
€ 20

BATTUTA DI CARNE
CON SALSA PALAMITATA
€ 22

TRIGLIA TERRAFORTE
€ 25

CREMA CATALANA MIDOLLO E
ANEMONI DI MARE
€ 25

CRUDO DI MARE
€ 38

PRIMI PIATTI

MINISTRA DI ZUCCHINE, PETALI DI
CIPOLLE E SCAMPI
€ 22

SPAGHETTO NEL VERDE DELLA TENUTA
€ 22

RISO FOGLIE DI FICO E ACQUA
DI POMODORO
€ 23

PENNETTE POMODORO ALLA BRACE,
VANIGLIA PICCANTE
€ 23

PAPPARDELLE DI SELVAGGINA
€ 25

RAVIOLI DI PASTA MADRE E
ACQUA DI POMODORO
€ 26

SECONDI PIATTI

MELANZANE SCOPPIATE
ALLA BRACE
€ 16

CINGHIALE STRACCIATO,
SALSA BBQ AL MIRTO
CON PESTO DI ERBETTE SELVATICHE
€ 25

CAPRIOLO, AMOLE ED EUCALIPTO
€ 25

TOTANO RIPIENO DI CACCIAGIONE
€ 28

KEBAB DI PECORA
€ 28

PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE
€ 30

PICCIONE
€ 33

LA SELEZIONE
DELLE CARNI
MATURATE
COTTE SU LEGNA
DI OLIVO

MATURAZIONE 1 MESE

70€/KG

DOLCI

PANZANELLA DOLCE
€ 10

PESCHE E VINO CON GELATO ALLE
MANDORLE
€ 10

TARTELLETTA ALL'ALBICOCCA ED
ELICRISO CON GELATO AL FIOR DI
LATTE
€ 10

BOMBOLONE ALLA FOGLIA DI FICO
€ 10

CAFFÈ

5€

ACQUA

5€

