



Menu Degustazione estate 2022 * **

Tonno

tonno in oliocottura, Ajo Blanco, tartare di giardiniera ^(1,2,4,7,8,9,14)
Oil cookingtuna, Ajo Blanco, giardiniera tartare

Tartare di manzo locale

pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado ⁽¹⁾
Local beef tartare, steamed bread, dried olives, avocado emulsion

Spaghetto freddo ai quattro pomodori

confit, in salsa, fresco e secco ^(1,3)
Cold spaghetti at four tomatoes: confit, sauce, fresh, dried

Ravioli di arrosto misto

ripieno di carni miste arrosto, salsa cauda, intingolo alle erbe ^(1,3,4,7,9)
Ravioli stuffed with mixed roasted meats, cauda sauce, herbs sauce

Taglio di manzo Pezzata Rossa

la sua salsa, finferli saltati ⁽⁹⁾
PezzataRossa beef, its sauce, sautéed chanterelle mushrooms

Pre dessert

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone ^(1,3,7,8)
Warm pistachio cake, raspberriessorbet

€65p.p, acqua e caffè inclusi

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo
menù is for all diners at the table

Antipasti * **

Mousse di fegatini

cipolle in agrodolce, pan brioche, polvere di capperi (1,3,7)

Chicken liver pate, sweet and sour onion, butter bread, capers powder **15**

Tartare di manzo locale

pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado (1)

Local beef tartare, steamed bread, dried olives, avocado emulsion **16**

Gelè di pomodoro

crumble al Parmigiano, spuma di Parmigiano (1,3,7)

Tomato gel, Parmesan crumble, Parmesan foam

15

Tonno

tonno in oliocottura, Ajo Blanco, tartare di giardiniera (1,2,4,7,8,9,14)

Oil cooking tuna, Ajo Blanco, giardiniera tartare

17

Primi Piatti * **

Tagliolino al piccione, gel di gin tonic, mirtilli disidratati (1,3,9)

Tagliolini with pigeon, gin tonic gel, dried blueberries

18

Fagottelli verdi ripieni di ricotta infornata, noci, crema di fagiolini (1,3,7,8)

Green pasta stuffed with baked ricotta, walnuts, green beans cream

16

Riso croccante cozze & vongole, guazzetto di pesce, olio alla marinara (2,4,14)

Crispy rice, mussels and clams, stewed fish, marinara-style oil

17

Spaghetto freddo ai quattro pomodori: confit, in salsa, fresco e secco (1,3)

Cold spaghetti at four tomatoes: confit, sauce, fresh, dried

15

Ravioli di arrosto misto ripieno di carni miste arrosto, salsa cauda, intingolo alle erbe (1,3,4,7,9)

Ravioli stuffed with mixed roasted meats, cauda sauce, herbs sauce

15

Secondi Piatti * **

Taglio di manzo Pezzata Rossa, la sua salsa, finferli saltati ⁽⁹⁾

Pezzata Rossa beef, its sauce, sautéed chanterelle mushrooms

24

Maialino agli aromi di porchetta, insalata romana in salamoia, salsa alle tre senapi ^(7,9,10)

Pork in porchetta's flavor, in brine romanlettuce, mustardsauce

23

Coniglio ripieno di coniglio, peperoncini dolci maremmani, olive Taggiasche ^(7,8,9)

Rabbit filled of rabbit, maremmani sweet small pepper

23

Merluzzo nordico, salsa mugnaia, foglie saltate ^(2,4,7,14)

Nordic cod, mugnaia sauce, sautéed green leaves vegetables

26

Melanzana Wellington: preparazione vegetariana della classica Wellington ^(1,2,4,7,14)

Vegetarian preparation of Wellington style aubergine

23

Selezione di formaggi azienda De Magi ^(1,3,7)

18

Dessert * **

Brioche al liquore Amaranzia, cremoso al limone, spuma alla vaniglia ^(1,3,7)

Bitter orange liqueur brioche, creamy lemon, vanilla foam

8

Elogio al caffè, crema bruciata al caffè, gelato al caffè ^(3,7)

Praise to coffee, coffee creme brulè, coffee ice cream

8

Terrina al cioccolato, crumble al cacao, sorbetto al passion fruit, sale e olio ^(1,3,7,8)

Chocolate terrine, cocoa crumble, passion fruit sorbet, salt and oil

9

Pesca, pesca, pesca: cremoso, sorbetto, pesca allo sciroppo ⁽⁷⁾

Peach: creamy, sorbet, in syrup

8

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone ^(1,3,7,8)

Warm pistachio cake, raspberries sorbet

8

Caprese dolce: pomodoro candito, sorbetto al basilico, yogurt ^(3,7)

Sweet caprese: candied tomato, basil sorbet, yogurt

10

Succhi di Frutta

Van Nahmen- Bio 250ml: Mela / Pesca bianca / Albicocca 5

Vini Dolci ⁽¹²⁾

Barberani - Muffato Calcaia - Orvieto Classico (500ml) Bottiglia: **59** - Calice: **12**

Terenzi Passito - Petit manseng (500ml) Bottiglia: **49** - Calice: **10**

Sequerciani - Aleatico passito (375ml) Bottiglia: **32** - Calice: **8**

Fatt. Montellori - Vin Santo - Della Signora - Trebbiano (500ml) Bottiglia: **25** - Calice: **5**

Fatt. Montellori - Vin Santo 2015 -Trebbiano (500ml) Bottiglia: **36** - Calice: **7**

Amari e Distillati ⁽¹²⁾

Emilio Borsi - Liquore Amarancia / Elixir China Calisaja / Gran liquore del pastore 5

Amaro Artista 4

Amaro Ulrich 5 Rum

Hampden Estate 13

Rhum agricolo J. Bally 7

Ron Flor De Cana 8

Rum Sailor Jerry 5

Whisky Glenfiddich single malt 7

Whiskey Buffalo Trace Straight 6

Calvados riserva Christian Drouin 8

Grappa F.lli Marolo 5

Gin River Mentana 6

Birre

Monte Birra 33cl – Golgen Ale 4

Krombacher 33cl – Pils 4

Acqua San Bernardo / Caffè / Pane e coperto 2

Bibite Analcoliche 3

**Data la difficoltà in alcuni periodi dell'anno nel reperire particolari materie prime, le lunghe marinature e cotture sottovuoto di alcune nostre preparazioni, certi prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti a -18°C nella nostra cucina.

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere acquistato quello congelato. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale. La valuta dei piatti si intende in Euro / The currency of the dishes is in Euro

ALLERGENI: 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 loro prodotti derivati / 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 sesamo / 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg / 13 Lupini e prodotti a base di lupini / 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi //A causa della dimensione ridotta della nostra cucina, pur prestando la massima attenzione, NON È POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DEGLI ALLERGENI PER CONTAMINAZIONE INVOLONTARIA DELLE PIETANZE.

Stefano Tonelli per saQua

Stefano Tonelli è nato a Montescudaio nel 1957, ha frequentato la Scuola d'Arte di Volterra iniziando un lungo viaggio artistico che ancora continua. I suoi "segni" lo hanno portato a confrontarsi con molte città italiane e straniere, da New York a Parigi, da Berlino a Madrid, da Lisbona ad Amburgo per citarne alcune. In questi "tanti anni" gli ha sempre fatto da "bussola orientativa" un frammento di Cesare Pavese tratto da La Luna e i falò: "Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei, resta ad aspettarti". Ed infatti, tra un evento e l'altro, è sempre tornato. Mai si è veramente allontanato dal suo "centro di gravità permanente". Stefano Tonelli vive tra Montescudaio e Roma.

Stefano Tonelli ha deciso di esporre permanentemente alcune sue opere da saQua, nel centro del suo amato paese e a pochi metri dal suo studio. Le sue tele cambieranno a seconda delle stagioni creando così una sintonia con le "magie" di Simone Acquarelli e con il ritmo naturale del divenire.

Stefano Tonelli was born in Montescudaio in 1957, he attended at the Volterra's Art School beginning a long artistic journey that is still ongoing.

His "signs" have led him to deal with many Italian and foreign cities, from New York to Paris, from Berlin to Madrid, from Lisbon to Hamburg, just to name a few. In these "many years" a fragment by Cesare Pavese taken from "The Moon and the Bonfires" has always served as his "orienting compass": "You need a village, if only for the pleasure of leaving it. Your own village means that you're not alone, that you know there's something of you in the people and the plants and the soil, that even when you are not there it waits to welcome you".

And in fact, in between events, he always came back. Never has he really strayed from his "permanent center of gravity." Stefano Tonelli lives between Montescudaio and Rome.

Now he has decided to permanently exhibit some of his works at saQua, in the center of his beloved village and just a few meters from his studio. His canvases will change with the seasons, thus creating harmony with the "magic" of Simone Acquarelli and the natural rhythm of becoming.

Le opere di Stefano Tonelli sono acquistabili presso il ristorante, per info e prezzi chiedere allo staff. Stefano Tonelli's work can be purchased at the restaurant, for information and prices ask the staff.