

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

Menu Degustazione TUSCAN BITE * **

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

Spaghettone, salsa ai quattro tagli di maiale, polvere di cavolo nero ^(1,3,9)

Spaghetti, pork sauce, Tuscan kale powder

Ravioli di cinghiale, burro e salvia, fondo ridotto ^(1,3,7,9)

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, reduced stock

Scamerita di maiale, asparagi, salsa al pepe di Sechuan ^(3,7,9)

Pork neck, asparagus, Sichuan pepper sauce

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

Coffe crème brûlée, coffe ice-cream

€55p.p, acqua e caffè inclusi

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo

menù is for all diners at the table

Menu Degustazione Primavera 2023 * **

Tartare di manzo locale

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

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

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, gel di pera, fichi secchi ^(1,3,7,8)

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pears gel, white chocolate, figs

Gnocchi di patate, carbonara vegetariana, carciofi saltati alle erbe ^(1,3)

Potatoes gnocchi, vegetarian Carbonara, sauteed artichokes

Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic ^(1,3,8,9)

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

Scamerita di maiale, asparagi, salsa al pepe di Sechuan ^(3,7,9)

Pork neck, asparagus, Sichuan pepper sauce

Pre dessert

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

Chocolate terrine, passion fruit sorbet, oil and salt

€65p.p, acqua e caffè inclusi

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo

menù is for all diners at the table

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

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

Carciofo, funghi Cardoncelli arrostiti, salsa acidula ⁽⁷⁾

Roasted Artichokes, Cardoncelli mushrooms, sour sauce

16

Baccalà, agrumi, puntarelle, maionese ^(2,3,4,14)

Slow cooked cod, citrus fruits, puntarella, mayonnaise

20

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, gel di pera, fichi secchi ^(1,3,7,8)

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pears gel, white chocolate, figs

16

Primi Piatti * **

Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic ^(1,3,8,9)

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

18

Spaghettone, salsa ai quattro tagli di maiale, polvere di cavolo nero ^(1,3,9)

Spaghetti, pork sauce, Tuscan kale powder

15

Gnocchi di patate, carbonara vegetariana, carciofi saltati alle erbe ^(1,3)

Potatoes gnocchi, vegetarian Carbonara, sauteed artichokes

15

Ravioli di cinghiale, burro e salvia, fondo ridotto ^(1,3,7,9)

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, reduced stock

17

Fagottelli di pappa al pomodoro, cozze, burrata ^(1,2,3,4,7,14)

Fagottelli pasta stuffed with pappa al pomodoro, mussels, burrata foam

17

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

Secondi Piatti * **

Controfiletto di Cinghiale, verdure a foglia saltate ^(1,7,9)

Pan seared Wild boar Sirloin, sauted green vegetables

22

Scamerita di maiale, asparagi, salsa al pepe di Sechuan ^(3,7,9)

Pork neck, asparagus, Sichuan pepper sauce

22

Petto di faraona alle erbe, indivia, mandorla ^(8,9)

Guinea fowl breast with mediterranean herbs, endives, almond

23

Coniglio arrotolato, fagioli Cannellini, olive Taggiasche ^(7,9)

Rolled rabbit, Cannellini beans, Taggiasche olives

24

Tataki di tonno, insalata mediterranea di sedano e pomodori secchi, zenzero candito ^(2,4,9,14)

Tuna tataki, mediterranean celery and dried tomatoes salad, candied ginger

24

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

18

Dessert * **

Crema Caramel al caffè, croccante di arachidi ^(1,3,5,7,8)

Coffee creme caramel, peanuts

9

Brioche al Rhum, fragole, spuma alla vaniglia ^(1,3,8)

Rhum brioche, strawberries, vanilla foam

9

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

Coffe crème brûlée, coffe ice-cream

9

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

Chocolate terrine, passion fruit sorbet, oil and salt

9

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

Warm pistachio cake, raspberries sorbet

9

Sorbetto al passion fruit Passion fruit sorbet

6

Succhi di Frutta

Van Nahmen- Bio 250ml: 5 - Bibite: 3

Vini Dolci ⁽¹²⁾

Terre del Marchesato – Nobilis muffato 2019 - vermentino (375ml) Bottiglia: **45** - Calice: **12**

Terenzi Passito - Petit manseng (500ml) Bottiglia: **49** - Calice: **11**

Sequerciani - Aleatico passito (375ml) Bottiglia: **32** - Calice: **9**

Fatt. Montellori – Vin Santo della Signora 2015 (500ml) Bottiglia: **25** - Calice: **6**

Barberani - Muffato Calcaia - Orvieto Classico (500ml) Bottiglia: **59** - Calice: **13**

Conte Emo Capodilista – Donna Daria Fior D'Arancio passito (375ml) – moscato giallo Bottiglia: **40** - Calice: **8**

Fine Pasto ⁽¹²⁾

Emilio Borsi - Liquore Amarancia - Elixir China Calisaja - Gran Liquore del Pastore 5

Amaro Artista 4

Grappa Sequerciani bianca 5

Amaro Ulrich 5

Grappa F.lli Marolo 5

Gin River Mentana 6

Rum Hampden Estate 13

Ron Flor De Cana 8

Rum Sailor Jerry 5

Calvados selection Christian Drouin 8

Whiskey The Irishman Single malt, Single pot 6

Whiskey straight bourbon Eagle Rare 7

Scotch Whisky Monkey Shoulder blended malt 7

Whisky Glenfiddich single malt 7

Scotch Whisky Berry Bros & Rudd Single malt 15

**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.

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.**

La valuta dei piatti si intende in Euro / The currency of the dishes is in Euro

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 "magic" 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.