

Menu Degustazione 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, melograno, rabarbaro ^(3,1,7,8)
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pomegranate, rhubarb

Fagottelli di cinghiale, burro e salvia, salsa alle erbe ^(1,3,7,9)

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, herbs sauce

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

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

Scamerita di maiale, insalata Romana in salamoia, salsa alla senape ^(3,7,9)

Pork neck, in brine roman lettuce, mustard sauce

Pre dessert

Namelaka alla nocciola, sorbetto passion fruit, meringa al limone ^(3,7,8)

Hazelnut namelaka, passion fruit sorbet, lemon merengue

€60 p.p

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

Tataki di tonno mediterraneo, gazpacho autunnale, cocco ^(2,4,9,14)

Tuna tataki, autumn gazpacho, coconut

20

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, melograno, rabarbaro ^(1,3,7,8)

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, , pomegranate, rhubarb

16

Tarte tatin autunnale

cavolfiore, curcuma, bietole ^(1,3,7)

autumn tarte tatin, cauliflower, turmeric, chard

16

Primi Piatti * **

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

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

18

Gnocchi di patate e ricotta, radicchio, spuma di zafferano e parmigiano ^(1,3,7)

Ricotta and potatoes gnocchi, radish, saffron and Parmigiano cheese

16

Ravioli di zucca, panna acida, crumble di mandorle e carote ^(1,3,7,8)

Pumpkin ravioli, sour cream, almond and carrots crumble

16

Fagottelli di cinghiale, burro e salvia, salsa alle erbe ^(1,3,7,9)

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, herbs sauce

17

Cappelletti neri ripieni di pescatrice, zucchine in scapece, bottarga ^(1,2,3,4,7,14)

Black cappelletti pasta stuffed with monkfish, zucchini, bottarga

20

Secondi Piatti * **

Guancia di manzo brasata, bietole, crema di patate (1,7,9)
Braised beef cheek, beets, mashed potatoes

24

Scamerita di maiale, insalata Romana in salamoia, salsa alla senape (3,7,9)
Pork neck, in brine roman lettuce, mustard sauce

23

Faraona, castagne, uva (7,8,9)
Guinea fowl, chestnuts and grapes

23

Coniglio arrotolato, fagioli Cannellini, olive Taggiasche (7,8,9)
Rolled rabbit, Cannellini beans, Taggiasche olives

24

Baccalà, funghi Finferli, crema di patate (2,4,7,14)
Cod, chanterelle mushrooms, mashed potatoes

27

Crocante e morbido di funghi (1,3,7,9)
Soft and crispy mushrooms

23

Dessert * **

Namelaka alla nocciola, sorbetto passion fruit, meringa al limone (3,7,8)
Hazelnut namelaka, passion fruit sorbet, lemon merengue

10

Torta ricotta e grano, sorbetto all'uva fragola (1,3,7,8)
Ricotta and wheat cake, strawberry grapes sorbet

9

Autunno, terrina di cioccolato, castagne, mandorle (1,3,7,8)
"Autumn", chocolate terrine, chestnuts, almond

10

Elogio al caffè, crema bruciata, gelato al caffè (3,7)
Coffee crème brûlée, coffee ice-cream

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

8

Sorbetto litchi

8

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

18

Succhi di Frutta

Van Nahmen- Bio 250ml: 5

Bibite: 3

Birra

Monte Birra golden ale 33cl : 6

Vini Dolci ⁽¹²⁾

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

Terenzi Passito - Petit manseng (500ml) Bottiglia: **58** - Calice: **13**

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**

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

Grappa Cabreo Il Borgo 5

Gin River Mentana 6

Rum Hampden Estate 13

Ron Flor De Cana 8

Rum Sailor Jerry 5

Calvados selection Christian Drouin 8

Whiskey straight bourbon Eagle Rare 7

Whiskey The Irishman Single malt, Single pot 6

Whisky Glenfiddich single malt 7

Scotch Whisky Berry Bros & Rudd Single malt 15

Francois Voyer VS Cognac 8



**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 "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.