

## Menu Degustazione 2024 \* \*\*

### Tartare di manzo locale

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

### Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, melograno, rabarbaro <sup>(3,1,7,8)</sup>  
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pomegranate, rhubarb

### Ravioli di cinghiale "come alla fiorentina" <sup>(1,3,7,9)</sup>

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, tomatoes, spinach

### Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic <sup>(1,3,8,9)</sup>

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

### Pancetta e rack di maialino, mela, rapa bianca, chutney di mela <sup>(7,9)</sup>

Suckling pig belly and rack, apple, white turnip, apple chutney

### Pre dessert

### Namelaka alla nocciola, sorbetto passion fruit, meringa al limone <sup>(3,7,8)</sup>

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

## Menu Degustazione Vegetariano \* \*\*

### Tarte tatin

cavolfiore, curcuma, bietole <sup>(1,3,7)</sup>  
tarte tatin, cauliflower, turmeric, chard

### Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, melograno, rabarbaro <sup>(3,1,7,8)</sup>  
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pomegranate, rhubarb

### Fagottelli di fonduta, salsa al tartufo nero <sup>(1,3,7)</sup>

Cheese fondue ravioli, black truffle

### Gnocchi di patate, carciofi, cavolo nero, bottarga di gallina <sup>(1,3,7)</sup>

Potatoes gnocchi, artichokes, black cabbage, chicken bottarga

### Indivia arrosto, carote, pesto di pistacchio, ceci croccanti <sup>(8)</sup>

Roasted endive, carrots, pistachio pesto, crunchy chickpeas

### Crema bruciata vaniglia, sorbetto litchi <sup>(3,7)</sup>

Vanilla crème brûlée, litchi sorbet

€60 p.p

## Antipasti \* \*\*

Mousse di fegatini cipolle in agrodolce, pan brioche, polvere di capperi <sup>(1,3,7)</sup>

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

15

Tartare di manzo locale, pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado <sup>(1)</sup>

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

16

Trancetto di baccalà

agrumi, puntarelle, maionese alla vaniglia <sup>(2,3,4,9,14)</sup>

cod, citrus fruits, puntarelle, vanilla mayonnaise

20

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, melograno, rabarbaro <sup>(1,3,7,8)</sup>

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pomegranate, rhubarb

16

Tarte tatin

cavolfiore, curcuma, bietole <sup>(1,3,7)</sup>

tarte tatin, cauliflower, turmeric, chard

16

## Primi Piatti \* \*\*

Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic <sup>(1,3,8,9)</sup>

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

18

Gnocchi di patate, carciofi, cavolo nero, bottarga di gallina <sup>(1,3,7)</sup>

Potatoes gnocchi, artichokes, black cabbage, chicken bottarga

16

Fagottelli di fonduta, salsa al tartufo nero <sup>(1,3,7)</sup>

Cheese fondue ravioli, black truffle

19

Ravioli di cinghiale "come alla fiorentina" <sup>(1,3,7,9)</sup>

Ravioli stuffed with wild boar, butter and sage, tomatoes, spinach

17

Spaghetto con chorizo di polpo, capperi <sup>(1,2,3,4,14)</sup>

Spaghetti with octopus chorizo, capers

20

## Secondi Piatti \* \*\*

Taglio di manzo, patate, porro, cipolla, intingolo<sup>(9)</sup>  
Beef, potatoes, leek, onion, fond  
**24**

Scamone di agnello, pak-choi, mandarino, yogurt<sup>(7,9)</sup>  
Lamb rump, pak-choi, mandarin, yogurt  
**24**

Pancetta e rack di maialino, mela, rapa binanca, chutney di mela<sup>(7,9)</sup>  
Suckling pig belly and rack, apple, white turnip, apple chutney  
**24**

Coniglio arrotolato, fagioli Cannellini, olive Taggiasche<sup>(7,8,9)</sup>  
Rolled rabbit, Cannellini beans, Taggiasche olives  
**24**

Dentice, carciofi, crema di patate<sup>(2,4,7,14)</sup>  
Snapper, fennel and paprika sauce  
**28**

Indivia arrosto, carote, pesto di pistacchio, ceci croccanti<sup>(8)</sup>  
Roasted endive, carrots, pistachio pesto, crunchy chickpeas  
**23**

Selezione di formaggi azienda De Magi<sup>(1,3,7)</sup>  
**18**

## Dessert \* \*\*

Namelaka alla nocciola, sorbetto passion fruit, meringa al limone<sup>(3,7,8)</sup>  
Hazelnut namelaka, passion fruit sorbet, lemon merengue  
**10**

Primavera in anticipo, ricotta, fragole, rabarbaro<sup>(1,3,7)</sup>  
Early spring, ricotta cheese, strawberries, rhubarb  
**9**

Cacao, caramello, fiordilatte<sup>(1,3,7,8)</sup>  
Cocoa, caramel, fiordilatte  
**10**

Crema bruciata alla vaniglia, sorbetto litchi<sup>(3,7)</sup>  
Vanilla crème brûlée, litchi sorbet  
**9**

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone<sup>(1,3,7,8)</sup>  
Warm pistachio cake, raspberries sorbet  
**9**

Sorbetto al passion fruit o litchi **8**

## Succhi di Frutta

Van Nahmen - Bio 250ml: 5

Bibite: 3

## Birra

Monte Birra golden ale 33cl: 6

## Vini Dolci <sup>(12)</sup>

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**

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

Cantina Toblino – Vino Santo Trentino 2005 nosiola (500ml) Bottiglia: **78** - Calice: **18**

Feudo Montoni – Passito Rosso nero d'Avola, Perricone (375 ml) Bottiglia: **39** - Calice: **11**

## Fine Pasto <sup>(12)</sup>

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

Rhum Depaz vieux Agricole 15

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



Coperto, acqua e caffè 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.

**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.