saqua
simone acquarelli
by IL FRANTOIO

Menu Degustazione 2024 * **

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

Ravioli di colombaccio “come alla fiorentina” (1,3,7,9)
Ravioli stuffed with wood pigeon, butter and sage, tomatoes, spinach

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

saqua
simone acquarelli
by IL FRANTOIO

Menu Degustazione Vegetariano * **

Tarte tatin
cavolfiore, curcuma, bietole (1,3,7)
tarte tatin, cauliflower, turmeric, chard

Ravioli di ribollita (1,3,9)
"Ribollita" ravioli

Gnocchi di patate, carciofi, cavolo nero, bottarga di gallina (1,3,7)
Potatoes gnocchi, artichokes, blacj cabbage,chicken bottarga

Indivia arrosto, carote, pesto di pistacchio, ceci croccanti (8)
Roasted endive, carrots, pistachio pesto, crunchy chickpeas

Crema bruciata vaniglia, sorbetto litchi (3,7)
Vanilla crème brulé, litchi sorbet

€55 p.p

saqua
simone acquarelli
by IL FRANTOIO

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

Trancetto di baccalà

agrumi, puntarelle, maionese alla vaniglia (2,3,4,9,14)
cod, citrus fruits, puntarelle,vanilla mayonnaise

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

cavolfiore, curcuma, bietole (1,3,7)
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, carciofi, cavolo nero, bottarga di gallina (1,3,7)
Potatoes gnocchi, artichokes, blacj cabbage,chicken bottarga

16

Fagottelli di fonduta, salsa al tartufo nero (1,3,7)
Cheese fondue ravioli, black truffle

19

Ravioli di colombaccio “come alla fiorentina” (1,3,7,9)
Ravioli stuffed with wood pigeon, butter and sage, tomatoes, spinach

17

Spaghetto con chorizo di polpo, capperi (1,2,3,4,14)
Spaghetti with octopus chorizo, capers

20

saqua
simone acquarelli
by IL FRANTOIO

Secondi Piatti * **

Taglio di manzo, patate, porro, cipolla, intingolo(1,7,9)
Beef, potatoes, leek, onion, fond
24

Scamone di agnello, pak-choi, mandarino, yogurt (7,9)
Lamb rump, pak-choi,mandarin, yogurt
24

Scamerita di maiale, insalata Romana in salamoia, salsa alla senape (3,7,9)
Pork neck, in brine roman lettuce, mustard sauce
23

Dentice, lenticchie, salsa alla paprika (2,4,7,9,14)
Snapper, lentils and paprika sauce
28

Indivia arrosto, carote, pesto di pistacchio, ceci croccanti (8)
Roasted endive, carrots, pistachio pesto, crunchy chickpeas
23

Selezione di formaggi azienda De Magi (1,3,7)
18

Dessert * **

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

Primavera in anticipo, ricotta, fragole, rabarbaro (1,3,7)
Early spring, ricotta cheese, strawberries, rhubarb
9

Cacao, caramello, fiordilatte (1,3,7,8)
Cocoa, caramel,fiordilatte
10

Crema bruciata alla vaniglia, sorbetto litchi (3,7)
Vanilla crème brulé, litchi sorbet
9

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone (1,3,7,8)
Warm pistachio cake, raspberries sorbet
9

Sorbetto al passion fruit o litchi
8

saqua
simone acquarelli
by IL FRANTOIO

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**

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 (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**

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**

saqua
simone acquarelli
by IL FRANTOIO

Coperto, acqua e caffe 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 basi 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 Bonefires" 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.