

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 cinghiale "come alla fiorentina" ^(1,3,7,9)

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

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

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

Scamone di agnello, peperoni dolci, yogurt ^(7,9)

Lamb rump, sweet peppers, yogurt

Pre dessert

Namelaka al cocco, fragola, banana, arachidi ^(1,3,5,7,8)

Coconut namelaka, strawberries, banana, peanuts

€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

di zucchine, zucchine scapece, salsa olandese ^(1,3,7)
zuchinis tarte tatin, scapece zuchinis, hollandaise sauce

Blu di bufala

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

Spaghetti verdi, fagiolini, briciole al basilico ^(1,3,7,8)

Green spaghetti, green beans, basil crumbs

Gnudi di melanzana, salsa ai quattro pomodori, melanzane sotto pesto ^(1,7)

Eggplant gnudi, four tomatoes sauce, marinated eggplant

Indivia arrosto, carote, pesto di pistacchio, ceci croccanti ⁽⁸⁾

Roasted endive, carrots, pistachio pesto, crunchy chickpeas

Crema bruciata al caffè, gelato al caffè ^(3,7)

Coffee creme brûlée, coffee ice cream

€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 rosso, ajo blanco al cocco, kiwi, mela verde ^(1,2,4,8,14)

Tuna tataki, coconut ajo blanco, kiwi, green apple

22

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

di zucchine, zucchine scapece, salsa olandese ^(1,3,7)

zuchinis tarte tatin, scapece zuchinis, hollandaise sauce

16

Primi Piatti * **

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

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

18

Ravioli di cinghiale "come alla fiorentina" ^(1,3,7,9)

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

17

Gnudi di melanzana, salsa ai quattro pomodori, melanzane sotto pesto ^(1,7)

Eggplant gnudi, four tomatoes sauce, marinated eggplant

16

Spaghetti verdi, fagiolini, briciole al basilico ^(1,3,7,8)

Green spaghetti, green beans, basil crumbs

16

Fagottelli di fonduta, gamberi marinati del Mediterraneo, scarola ^(1,2,3,4,7,14)

Cheese fondue ravioli, marinated Mediterranean shrimp, escarole

25

Secondi Piatti * **

Taglio di manzo, patate, porro, cipolla, intingolo⁽⁹⁾

Beef, potatoes, leek, onion, fond

24

Scamone di agnello, peperoni dolci, yogurt^(7,9)

Lamb rump, sweet peppers, yogurt

24

Faraona, funghi Cardoncelli arrosto, crema di funghi^(7,9)

Guinea fowl, roasted chantarelle mushrooms, mushrooms cream

23

Petto d'anatra ai frutti rossi, crema di patate^(7,9)

Duck breast, red fruits, mashed potatoes

24

Polpo piastrato, cipollotto, salsa verde, pomodoro gratinato^(1,2,4,14)

Grilled octopus, spring onion, green sauce, gratin tomato

28

Indivia arrosto, carote, pesto di pistacchio, ceci croccanti^(3,8)

Roasted endive, carrots, pistachio pesto, crunchy chickpeas

23

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

18

Dessert * **

Namelaka al cocco, fragola, banana, arachidi^(1,3,5,7,8)

Coconut namelaka, strawberries, banana, peanuts

10

Brioche, rum, albicocca, pesca e sorbetto alla mandorla^(1,3,7,8)

Brioche, rum, apricot cream, peach, almond sorbet

10

Terrina di cioccolato, passion fruit, olio e sale^(1,3,7,8)

Chocolate terrine, passion fruit sorbet, oil and salt

10

Crema bruciata al caffè, gelato al caffè^(3,7)

Coffee creme 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

8

Piña Colada, cocco e ananas

9

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: **60** - Calice: **14**

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

Barberani - Muffato Calcaia - Orvieto Classico (500ml) Bottiglia: **65** - Calice: **15**

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**



**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.