

ARTE NEL PIATTO, NEL PAESAGGIO E NEL MENU

BENVENUTI DA SAQUA

SaQua è un ristorante in collina, dove il paesaggio entra nella cucina, nei piatti e nel ritmo della tavola.
Prima di iniziare, ci piace prenderci un momento.

PER COMINCIARE

Un calice di Metodo Classico Toscano

con pane, burro e acciuga

€ 15 a persona

Un piccolo rito, diretto e senza troppe spiegazioni.
Un calice, un morso, il tempo di lasciare fuori il resto.
Il nostro modo preferito per entrare nella cena.

WELCOME TO SAQUA

SaQua is a restaurant in the hills, where the landscape becomes part of the cuisine, the dishes and the rhythm of the table.

Before we begin, we like to take a moment.

TO BEGIN

A glass of Tuscanian Traditional Method sparkling wine

with bread, butter and anchovy

€ 15 per person

A small ritual, direct and without too many explanations.
One glass, one bite, and a moment to leave everything else outside.
Our favourite way to begin the evening.

SAQUA · RISTORANTE IN COLLINA





La tela di saQua * **

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, albicocche disidratate, melograno ^(1,3,7,8)

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, white chocolate, dried apricot, pomegranate

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

Wild boar ravioli, butter and sage, herb sauce

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

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

Scamone di agnello, albicocche, tzatziki, carosello ^(7,9)

Lamb rump, tzatziki, apricots, carousel

Pre dessert

Creoso Amazonia 75%, passion fruit, frutta secca sabbiata, meringa al cacao ^(3,5,7,8)

Amazonia chocolate 75%, passion fruit, caramelized nuts, cocoa meringue

€62 p.p

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo

menù is for all diners at the table

I colori del territorio * **

Tarte tatin di cipolla, gelato al parmigiano, aceto balsamico^(1,3,7)
Onion tarte tatin, Parmesan ice cream, aged balsamic vinegar

**Blu di bufala,
pane alla frutta secca, cioccolato bianco, albicocche disidratate, melograno^(1,3,7,8)**
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, white chocolate, dried apricot, pomegranate

Spaghetto verde, pesto di mandorle e zucchine, zucchine alla scapece^(1,3,8)
Green spaghetti, almond and zucchini pesto, scapece zucchini

Fagotti piastrati di patate pecorino e menta, baba ganush, melanzane^(1,3,7,9)
Grilled ravioli filled with potatoes pecorino and mint, baba ganush and eggplant

Uovo pochè, insalata di avocado, fagioli verdi, Olandese fredda^(3,7)
Poached egg, avocado salad, beans, chilled Hollandaise sauce

Pre dessert

Crème brûlée con gelato alla crema Artusi ricetta 759^(3,7)
Crème brûlée with Artusi recipe 759 cream icecream

€62 p.p

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo
menù is for all diners at the table

I bozzetti * **

Tartare di manzo locale, pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado ⁽¹⁾ **20**

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

Mousse di fegatini, cipolle in agrodolce, pan brioche, polvere di capperi ^(1,3,7) **18**

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

Tarte tatin di cipolla gelato al parmigiano, aceto balsamico ^(1,3,7) **19**

Onion tarte tatin, Parmesan ice cream, aged balsamic vinegar

Tataki di tonno, ajo blanco al cocco, mela, kiwi, dressing alla soia ^(1,2,4,6,8,10,14) **23**

Tuna tataki, coconut ajoblanco, apple, kiwi, soy dressing

Blu di bufala,
pane alla frutta secca, cioccolato bianco, albicocche disidratate, melograno ^(1,3,7,8) **19**

Buffalo blue cheese, dried fruit bread, white chocolate, dried apricot, pomegranate

Prime pennellate * **

Tagliolino ai gamberi rosa nostrali ^(1,2,3,4,9,14) **25**

Tagliolini with local pink shrimp

Ravioli di cinghiale, burro e salvia, salsa alle erbe ^(1,3,7,9) **20**

Wild boar ravioli, butter and sage, herb sauce

Tagliolino al piccione, mirtilli, gin tonic ^(1,3,8,9) **20**

Tagliolini, pigeon sauce, blueberries, gin tonic

Gnudi di pappa al pomodoro, cozze e stracciatella di burrata ^(1,2,3,4,7,14) **22**

Pappa al pomodoro Gnudi with mussels and burrata stracciatella

Spaghetto verde, pesto di mandorle e zucchine, zucchine alla scapece ^(1,3,8) **19**

Green spaghetti, almond and zucchini pesto, scapece zucchini

Fagotti piastrati di patate pecorino e menta, baba ganush, melanzane ^(1,3,7,9) **20**

Grilled ravioli filled with potatoes pecorino and mint, baba ganush and eggplant

Seconda passata * **

Filetto di manzo, scaloppa di foie gras, zucchine piastrate, salsa whiskey e pinoli^(7,8,9) **35**
Beef fillet, foie gras escalope, grilled zucchini, whiskey sauce and pine nuts

Polpo piastrato, cipollotti all'agro, pomodori confit, crema di sedano^(2,4,9,14) **29**
Grilled octopus, sweet and sour spring onions, confit tomatoes and celery cream

Black Angus alla griglia, fagioli tondini, friggirelli arrosto^(7,9) **27**
Grilled Black Angus beef, Tondini beans, roasted friggirelli peppers

Scamone di agnello, albicocche, tzatziki, carosello^(7,9) **28**
Lamb rump, tzatziki, apricots, carousel

Petto d' Anatra, indivia, susina e pepe di Sarawak^(7,9) **28**
Duck breast, endive, plums and Sarawak pepper

Uovo pochè, insalata di avocado, fagioli verdi, Olandese fredda^(3,7) **24**
Poached egg, avocado salad, beans, chilled Hollandaise sauce

Selezione di formaggi saQua^(1,3,7) **18**

Il tocco finale * **

Cremoso Amazonia 75%, passion fruit, frutta secca sabbiata, meringa al cacao^(3,5,7,8) **11**
Amazonia chocolate 75%, passion fruit, caramelized nuts, cocoa meringue

Ingredienti del Tiramisù, mascarpone, caffè, cioccolato^(1,3,7,8) **10**
Tiramisù ingredients, mascarpone, coffee, chocolate

Fichi, yogurt e mandorle^(1,3,7,8) **11**
Figs, yogurt and almonds

Crème brulée con gelato alla crema Artusi ricetta 759^(3,7) **10**
Crème brulée with Artusi 759 recipe cream icecream

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone^(1,3,7,8) **10**
Warm pistachio cake, raspberries sorbet

Sorbetto e gelati di nostra produzione **8**

Affogato al caffè^(3,7)
Caffè Cagliari, pallina di gelato Crema Artusi **7**

Birra Artigianale Toscana

GEYSER , pale ale 5%

VAPORI DI BIRRA

6€

Soft drink

BIBITE (COCACOLA, FANTA, SPRITE)

3€

SUCCO DI FRUTTA

4€

Vini Dolci ⁽¹²⁾

NOBILIS MUFFATO – VERMENTINO	TERRE DEL MARCHESATO	12€ calice	45€ bottiglia 375ml
PASSITO – PETIT MANSENG	TERENZI	14€ calice	75€ bottiglia 500ml
CALCAIA MUFFATO - ORVIETO CLASSICO	BARBERANI	13€ calice	65€ bottiglia 500ml
VINO SANTO TRENTO 2005 – NOSIOLA	CANTINA TOBLINO	14€ calice	78€ bottiglia 500ml
PASSITO ROSSO – NERO D'AVOLA, PERRICONE	FEUDO MONTONI	12€ calice	42€ bottiglia 375ml
SAUTERNES CHATEAU PECHON – SEMILLON, SAUVIGNON, MUSCADELLE		8€ calice	58€ bottiglia 750ml

Fine Pasto Locali ⁽¹²⁾

NOCINO	MONASTERO CISTERCENSE VALSERENA (Guardistallo)	4
ALOYSIA ERBA LUISA	MONASTERO CISTERCENSE VALSERENA	3,5
AMARANCIA	EMILIO BORSI (Castagneto Carducci)	5
ELIXIR CHINA CALISAJA	EMILIO BORSI	5
GRAN LIQUORE DEL PASTORE	EMILIO BORSI	5
GENZIANA	EMILIO BORSI	5
GRAPPA BIANCA	CAIAROSSA (Riparbella)	6

Altri fine pasto⁽¹²⁾

Amaro Ulrich	6
Grappa F.Ili Marolo moscato	7
Grappa F.Ili Marolo barolo	7
Grappa F.Ili Marolo amarone	7
Gin River Mentana	6
Rum Hampden Estate	13
Ron Brugal Gran Reserva 1888	13
Rum Sailor Jerry	5
Rum Bayou Select	8
Rhum J.Bally Ambre	8
Rhum Depaz vieux Agricole	15
Calvados selection Christian Drouin	11
Whiskey Port Askaig 8y	13
Whisky Glenfiddich 12y single malt	14
Whisky Clan Mac Gregor	7
Single Malt Scotch Whisky 10 Y.O. Berry Bros & Rudd 2007	18
Francois Voyer VS Cognac	8
Delord Bas-Armagnac V.S.O.P	13

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.**

IL PESCE ANCHE SE COMPRATO FRESCO VIENE SEMPRE ABBATTUTO

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

***In questo locale serviamo fave – in this restaurant we serve fava beans**

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