saQua
simone acquarelli

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, funghi Cardoncelli arrosto, salsa Fricassea(7,9)
Lamb rump, raosted Cardoncelli mushrooms, fricassee sauce

Pre dessert

Cremoso 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

saqua
simone acquarelli

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

Chitarrina di Porcini, funghi e solo funghi (1,3,7)
Porcini mushrooms chitarrina pasta, mushrooms and nothing but mushrooms

Fagottelli di fonduta e cavolo nero, pesto e croccante (1,3,7,8)
Fondue cheese ravioli with black kale, pesto and crispy

Uovo pochè, cavolfiore piastrato, cime di rapa, Olandese fredda (3,7)
Poached egg, griddled cauliflower, turnip greens, chilled Hollandaise sauce

Pre dessert

Crème brulée con gelato alla crema Artusi ricetta 759 (3,7)
Crème brulée 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

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

PBA,
acciughe marinate, burro aromatico, pane alla pizzaiola (1,2,3,4,7,14) **23**
marinated anchovies, herb-infused butter, pizzaiola style bread

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

Paglia e fieno, fagiolo e cozza (1,2,3,4,14) **22**
Yellow and green pasta, bean and mussel

Chitarrina di Porcini, funghi e solo funghi (1,3,7) **23**

Porcini mushrooms chitarrina pasta, mushrooms and nothing but mushrooms

Fagottelli di fonduta e cavolo nero, pesto e croccante (1,3,7,8) **20**
Fondue cheese ravioli with black kale, pesto and crispy

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

Guancia di manzo brasata, bietole e crema di patate (7,9) **24**
Braised beef cheek, swiss chard,mushed potatoes

Scamone di agnello, funghi Cardoncelli arrosto, salsa Fricassea (7,9) **28**
Lamb rump, raosted Cardoncelli mushrooms, fricassee sauce

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

Uovo pochè, cavolfiore piastrato, cime di rapa, Olandese fredda (3,7) **24**
Poached egg, griddled cauliflower, turnip greens, 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

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, Caffe Cagliari, pallina di gelato Crema Artusi (3,7) **7**

Birra Artigianale Toscana

GEYSER , pale ale 5%	*VAPORI DI BIRRA*	*7 €*

Soft drink

BIBITE (COCACOLA, FANTA, SPRITE)	*4 €*
SUCCO DI FRUTTA	*5 €*

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 TRENTINO 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.lli Marolo moscato **7**

Grappa F.lli Marolo barolo **7**

Grappa F.lli 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 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.
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 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

*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