



ANTIPASTI

Tagliere 'La Ripadoro'

Selezione di affettati Toscani e di Cinta Senese di Guido Nenna, Mortadella di Cinghiale al Tartufo, miele in culla e selezione della settimana di Formaggi Locali BioDinamici ed affinati (5,7,8,11,12) *gluten free*

(per 2 pax) _____ 39

(per 1 pax) _____ 20

Degustazione di Formaggi 'La Ripadoro' (5,7,8,11,12) *gluten free*

Selezione della settimana di Pecorini e Formaggi freschi e semistagionati locali, biologici, biodinamici, affinati e 'miele in culla' (per 1 pax)

_____ 22

(per 2 pax) _____ 28

Le pallotte della Ripadoro: pasta di pane fritta ripiena di battuta a coltello di Limousine con erbe aromatiche e maionese homemade al tartufo _____ 19

Pagnottina homemade con farina di grani antichi di Chianni 'La Casavecchia' al pepe e finocchio selvatico, ripiena di zuppa di cipolle della nostra azienda agricola e gocce di erborinato (1,3,7,12) _____ 16

L'Angus al pascolo: diverse consistenze di Angus Marinato con cereali, formaggio filante di capra e spiedino pane e salvia (1,3,7,12) _____ 20

PRIMI

Il Pappardellone : Pappardelle homemade "30 uova" al ragù bianco di Cinta senese, pomodori secchi e pinoli italiani (1,3,5,8,9,12) _____ 18

Lo Gnudo: quenelle di erbe selvatiche spontanee del parco della villa e primosale biodinamico su letto di erborinato (1,3,7,12) _____ 17

-versione Tartufata _____ 22

Il Delicato: risotto della Maremma con crema di zucchine ed i suoi fiori della nostra az.agr., limone, fior di ricotta e olio alla menta (7,12) _____ 20

Cecino: rivisitazione contemporanea della tradizionale pasta ceci e patate accompagnata dalla storica schiacciata 'coi ciccioli' (1,3,7,12) _____ 17

Il Fazzoletto: raviolo aperto con ragù d'anatra, composta di Kumquat e besciamella al finocchietto (1,3,7,9,12) _____ 22



SECONDI

Il Bisteccone: bistecca Tbone di Limousine dell'az.agr. Gambicorti di Chianni alla brace con verdure al cartoccio sottocenere

Gluten free (12) _____ 70,00 /kg
- demi glace aromatica (7,9,12) _____ + 10,00
o - lardo e tartufo nero locale _____ + 10,00

Diaframma marinato alla griglia, un muscolo nobile e saporito accompagnato da verdure (gluten free 7,12) _____ 23

Lo Stinco: millefoglie di stinco e patate, il suo fondo e slalom di verdure del giorno (gluten free 7, 12) _____ 25

Guancia di Vitello stracotta nel vino Rosso di Terricciola Vicerè, il suo fondo, su terrina di patate e giardiniera home made di ortaggi della nostra az.agr. _____ 26

Coniglio toscano disossato, ripieno di salsiccia artigianale, avvolto con pancetta di cinta su crema di piselli, pavè di cavolo crauto viola della nostra az.agr. _____ 28

L'uovo Barzotto: Uovo barzotto fritto, su nido di zucchine filangè e pasta kataifi, su letto di fonduta al pecorino di grotta e tartufo nero fresco locale (1,3,7) _____ 20

**

ACCENTI DI CAMPAGNA

Pata Fonda o Larda (7) _____ 6
Pata Tarfa con maio homemade(3) _____ 8
Orto Mio: verdure del giorno(5,8) _____ 6
Tris di Pate (fonda, tarfa, larda) (3,7) _____ 12

*** Per i clienti che usufruiscono dei nostri Pacchetti promozionali, l'aggiunta di Tartufo nero locale, ha una maggiorazione extra sul prezzo di € 12 a porzione e la bistecca non fa parte dei pacchetti e non può essere soggetta a sconti di nessun tipo incluso TF.

** In caso di allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al personale addetto prima dell'ordinazione.

*coperto _____ 3,50€



CARTA DEI DESSERT

- **Il nostro Gelato artigianale** : gelato homemade artigianale con latte fresco toscano.
Chiedi al personale i gusti di oggi 😊

5

- **Castan'ghiaccio** : Ode al castagnaccio. Gelato artigianale alle castagne, polvere di rosmarino, pinoli tostati, uvetta, gocce di OlioBono , gelée al Gin Ripadorno ai marroni di Rivalto e cialda integrale al miele di castagno (1,3,5,7,8)

abbinamento consigliato Gin Tonic Rivalto Ripadorno

- **Illusione Emiliana** : Tortellino di ricotta e kefir in letto di acqua aromatica e salvia croccante (7)

- **Linfa** : lemon curd al lime du brisèe alla mandorla e petali di meringa flambè
(1,3,5,6,7,8,12)

8

I dolci 'WOW'

- **Ciliegia XL**: Mousse cioccolato bianco e dragoncello con cuore di composta di amarena e ciliegie aromatizzate allo Spirito di Ciliegia Morelli di Forcoli su brisèe al cioccolato fondente (1,3,7,12)
- **La Merenda delle 4** : mousse al pane con riccioli di gelato al burro e composta homemade di stagione. (1,3,5,6,7,8,12)
- **Una PescaColBao** : Reinterpretazione 'fusion' della Pesca di Prato e della Zuppa Inglese (1,3,5,6,7,8,12)

abbinamento consigliato AMARIVALTO

10

- **Gli Erborinati e il Re**: tris di erborinati premiati De Magi.

La zafferina :erborinato vaccino con gran Marnier, zafferano e arancia candita

Smeraldo Blu: erborinato vaccino con polvere di alga spirulina

La Mora: erborinato vaccino a latte crudo con frutti di bosco, zenzero, sambuca e anice stellato

con incluso il bicchiere di **Sondrede**, passito dell'azienda **La Regola di Riparbella** di uve bianche
Malvasia, Trebbiano e Colombana

16

Ogni nostro dolce è home made, ideato e realizzato dalla Ripadorno



LEGENDA ALLERGENI

Troverete, appeso nella sala principale, il quadro degli allergeni con le descrizioni più precise in merito.

In caso di allergie e/o intolleranze comunicarlo tempestivamente all'addetto di sala. Vi verrà consegnato il menù specifico con l'indicazione degli allergeni presenti in ogni nostra portata del menù.

La nostra cucina è dotata di abbattitore ed ogni ingrediente e preparazione vengono sottoposti a processo di abbattimento della temperatura controllato.



❄️ Alcuni prodotti od ingredienti possono essere congelati all'origine, rigenerati e/o abbattuti secondo la norma vigente, tramite abbattitore per garantirne la sicurezza alimentare come da Reg.CE 852/04 e 853/04

BUON APPETITO!!!

La Ripaduro Staff