

Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco
Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro
Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca
Ricordo di una crêpe alla nutella

€ 150 escluse le bevande

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente
Merluzzo, tartufo nero e aglio orsino
I plin
Coniglio, carota e fegato grasso
Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

€ 170 escluse le bevande

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini





Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

€ 200 escluse le bevande

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Acque € 5
Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 5
Coperto e servizio inclusi

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco
Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro
Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca
Ricordo di una crêpe alla nutella

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente
Merluzzo, tartufo nero e aglio orsino
I plin
Coniglio, carota e fegato grasso
Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini





Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Evergreen Menu

Filet in Torrenco style
Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow
Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote
Memory of a crêpe with Nutella cream

€ 150 without beverages

At the foot of the Alps

Apparent Albese
Saltcod fish, black truffle and wild garlic
Our plin agnolotti
Rabbit, carrot and duck liver
Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon

€ 170 without beverages

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*





Progress Menu

6 courses surprise, from the day

€ 200 without beverages

Tasting menus recommended for all the table

Water € 5

Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 5
Covered and services included

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Evergreen Menu

Filet in Torrenco style

Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow

Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote

Memory of a crêpe with Nutella cream

At the foot of the Alps

Apparent Albese

Saltcod fish, black truffle and wild garlic

Our plin agnolotti

Rabbit, carrot and duck liver

Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini





Progress Menu

6 courses surprise, from the day

Tasting menus recommended for all the table

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Menu Evergreen

Filet à la Torrenco

Risotto, moutarde, légumes aigre-doux et moelle

Pigeon au barbecue, pommes et compote de fruits secs

Mémoire de une crêpe au Nutella crème

€ 150 hors boissons

Menu Au pied des Alpes

Albese apparent

Merlan, truffe noire et aille sauvage

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Poire, malvasia de Casorzo vin, zabaione et macaron

€ 170 hors boissons

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini





Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

€ 200 hors boissons

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

Eau € 5

Café de la torréfaction Gianni Frasi € 5
Couvert et service inclus

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel de la salle à manger de tout besoin particulier.

Le livre des ingrédients est également consultable.

Les produits frais sont soumis à une réduction rapide de la température pour assurer la sécurité, conformément au Règl. 852/O4 et EC Règl. 853/O4.

Menu Evergreen

Filet à la Torrenco

Risotto, moutarde, légumes aigre-doux et moelle

Pigeon au barbecue, pommes et compote de fruits secs

Mémoire de une crêpe au Nutella crème

Menu Au pied des Alpes

Albese apparent

Merlan, truffe noire et aille sauvage

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Poire, malvasia de Casorzo vin, zabaione et macaron

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini





Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel de la salle à manger de tout besoin particulier.
Le livre des ingrédients est également consultable.

Les produits frais sont soumis à une réduction rapide de la température pour assurer la sécurité, conformément au Règl. 852/O4 et EC Règl. 853/O4.

Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco
Filet in Torrenco style

Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro
Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow

Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca
Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote

Ricordo di una crêpe alla nutella
Memory of a crêpe with Nutella cream

€ 150 escluse le bevande
€ 150 without beverages

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente
Apparent Albese

Merluzzo, tartufo nero e aglio orsino
Saltcod fish, black truffle and wild garlic

I plin
Our plinagnolotti

Coniglio, carota e fegato grasso
Rabbit, carrot and duck liver

Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto
Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon

€ 170 escluse le bevande
€ 170 without beverages

Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno
6 courses surprise, from the day

€ 200 escluse le bevande
€ 200 without beverages

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola
Tasting menus recommended for all the table

Acque € 5

Water € 5

Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 5

Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 5

Coperto e servizio inclusi

Covered and services included

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/O4 e Reg. CE 853/O4

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/O4 and EC Reg. 853/O4.

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini