

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

€ 160 escluse le bevande

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese ai pepi

Merluzzo al pesto e ceci

I plin

Coniglio, carota e fegato grasso

Ripieno di pesca, Malvasia di Casorzo e zabaione

€ 180 escluse le bevande

Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

€ 210 escluse le bevande

I menu degustazione sono suggeriti
per l'insieme della tavola.

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

Acque € 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 e cavoli

I plin

Coniglio, carota e fegato grasso

Pera, frangipane e vini dolci

Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

I menu degustazione sono suggeriti
per l'insieme della tavola.

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

Acque
Caffè della torrefazione Gianni Frasi

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

€ 160 without beverages

At the foot of the Alps

Peppered albese

Saltcod fish, pesto sauce and chickpeas

Our plin agnolotti

Rabbit, carrot and duck liver

Stuffed peach, Malvasia di Casorzo and zabaione

€ 180 without beverages

Progress Menu

6 courses surprise, from the day

€ 210 without beverages

Tasting menus recommended
for all the table

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

Water € 5
Cover charge 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.

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

At the foot of the Alps

Peppered albese

Saltcod fish, pesto sauce and chickpeas

Our plin agnolotti

Rabbit, carrot and duck liver

Stuffed peach, Malvasia di Casorzo and zabaione

Progress Menu

6 courses surprise, from the day

Tasting menus recommended
for all the table

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

Water
Coffee from coffee shop Gianni Frasi

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.

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

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

€ 160 boissons exclues

Menu Au pied des Alpes

Albese apparent

Merlan, pesto e pois chices

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Pêche farci, Malvasia di Casorzo e Zabaione

€ 180 boissons exclues

Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

€ 210 boissons exclues

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

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

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. 852/04 et EC Règl. 853/04.

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

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, pesto e pois chices

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Peche farci, Malvasia di Casorzo e Zabaione

Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

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

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

Eau
Café de la torréfaction Gianni Frasi
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. 852/04 et EC Règl. 853/04.

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini