



il Giardino di Caino

Menù

Crostini Toscani (patè di fegatini) €. 6,00

Allergen \ Allergeni (4-6-10-2)

Prosciutto di Cinta Senese Aia della Colonna (100gr)

€ 15,00

Selezione di Salumi

€ 18,00

I Formaggi di Pecora e Capra con le nostre confetture

€ 10,00

Allergen \ Allergeni (4)

Insalata verde del nostro Orto € 9,00

Mini Panino con il Lampredotto € 5,00

Allergen \ Allergeni (4-10-12)

Crostino Ricotta di Manciano e Gamberi € 16,00

Allergen \ Allergeni (4-8-10)

Tartare di Tonno rosso
con Cipollotto e olive taggiasche € 12,00

Allergen \ Allergeni (6-10)

Spaghetti Cipollotto e Limone € 12,00

Allergen \ Allergeni (4-10)

Linguina di grani antichi bio az. Montauto
con zucchine e gamberi € 16,00

Allergen \ Allergeni (7-8-10-14)

Tortello Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia € 14,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Parmigiana di melanzane € 10,00

Allergen \ Allergeni (4-10-12)

Trippa di Nonna Angela € 12,00

Allergen \ Allergeni (4-12)

Tagliata di Maremmana con patate al forno € 20,00

Allergen \ Allergeni (14)

Saltimbocca di Baccalà con patate all'olio EVOO
e prosciutto croccante € 16,00

Allergen \ Allergeni (6)

Agnello in guazzetto con sformato di verdure € 18,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Filetto di Orata con Verdure di Stagione € 18,00

Allergen \ Allergeni (6)

Millefoglie di Valeria € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Gelato Artigianale € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-5)

Cannoli alle mandorle con mousse di cioccolato e
crema al Grand Manier € 10,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Chiedete per gli special del giorno

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
- 2.. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide



il Giardino di Caino

Menù

Chicken liver warm Patè € 6,00

Allergen \ Allergeni (4-6-10-2)

Hand cut cinta senese prosciutto (100gr) € 15,00

Selection of cold cuts

€ 18,00

Assortment of cheeses from the area,
sheep and goat milk € 10,00

Allergen \ Allergeni (4)

Green salad from our garden € 9,00

Veal tripe sandwich € 5,00

Allergen \ Allergeni (4-10-12)

Ricotta cheese crutons with raw shrimps € 16,00

Allergen \ Allergeni (4-8-10)

Tuna tartare with green onions and olives € 12,00

Allergen \ Allergeni (6-10)

Spaghetti with fresh onions and lemon € 12,00

Allergen \ Allergeni (4-10)

Whole grain linguine with zucchini
and shrimps € 16,00

Allergen \ Allergeni (7-8-10-14)

Ricotta cheese and spinach Ravioli € 14,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Eggplant parmigiana € 10,00

Allergen \ Allergeni (4-10-12)

Veal tripe Angela's Style € 12,00

Allergen \ Allergeni (4-12)

Sliced Beef NY cut with roasted potatoes € 20,00

Allergen \ Allergeni (14)

Cod and ham € 16,00

Allergen \ Allergeni (6)

Stewed lamb on a lemon sauce
and vegetable € 18,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Seared Sea Bream

with season's vegetable sauteed € 18,00

Allergen \ Allergeni (6)

Thousands layers with chantilly cream € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Artisanal ice cream € 8,00

Allergen \ Allergeni (4-5)

Almond cannoli with chocolate mousse and gran
manier cream € 10,00

Allergen \ Allergeni (4-5-10)

Ask for the day specials

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
- 2.. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide