ILMESTOLO

CHEF
ERMANNO NICOLELLA

Gentili ospiti,
Grazie per essere qui seduti alla nostra tavola.

Speriamo di farvi trascorrere delle ore piacevoli e rilassanti dove il cibo e l'ambiente vi facciano sentire come a casa.
La cucina che vi offriamo è legata molto al mare, al territorio, ed alla tradizione.

Semplice, che valorizzi il lavoro quotidiano della gente di mare e di terra, e il meglio della loro materia prima.

Il pescato può variare giorno per giorno, in base a ciò che il mare ci dona.

Ascolteremo ogni vostro suggerimento che ci possa aiutare a crescere e migliorare, per ora, ci auguriamo che "Il Mestolo" vi accompagni nei ricordi della buona tavola.

MENÙ DEGUSTAZIONE
...La tavola del buon ricordo...

In omaggio il piatto del buon ricordo

Capesante scottate su pappa al pomodoro ed olio evo terre di Siena
(1-6-9*)

Spaghettoni Vicidomini con vongole veraci leggermente piccanti
(1-9)

Bianco&Nero
Baccalà in cbt con limone, spuma e vellutata di cavolfiore e salsa al nero di seppia
(3-6*)

Dessert

MENÙ DEGUSTAZIONE
Afrodita

Mi pento delle diete, dei piatti prelibati rifiutati per vanità... Non posso separare l'erotismo dal cibo e non vedo nessun motivo per farlo!
" Isabel Allende"

Cru ... da ... a... mare
Selezione del pescato dal crudo al marinato
(2,3,6,10,11*)

Tortelli di pasta fresca, mascarpone, crostacei al profumo di agrumi "dentro e fuori"
(1,2,5,6*)

Fritto di pesce da tramaglio senza spine con verdure croccanti, maionese allo yuzu e salsa teriyaki
(1,2,3,5,10,13 *)

Dessert

Il menu degustazione viene proposto per tutti i commensali

IL MARE D'INVERNO...

"E in mezzo a questo mare cercherò di scorprire quale stella sei... perchè io morirei se dovessi scoprire che stanotte non ci sei..."
"La sera dei miracoli"

Su prenotazione per tutti i commensali ...

Amuse Bouche calda e fredda dello Chef

...

Ostrica Gillardeau e Gin Tonic Viola

...

La zuppa di pesce senza spine con crostini di pane all'aglio
(1,2,3,9,10)

...

Dessert

Colori e sapori del mediterraneo

ANTIPASTI

Cru ... da ... a... mare
Selezione del pescato dal crudo al marinato
(2,3,6,9,10*)

Polpo
Polpo scottato su variazione di broccoli,
purea di sedano rapa e bottarga di muggine (3,10*)

Capasanta
Capasanta scottata su vellutata di
topinambur e chips di carciofi crudi (10*)

Tonno e Suino
Il nostro" tonno del Chianti" 2.0 (3,5,11)

Chianina
Tartare di chianina, su panzanella d'inverno,
scarola riccia, ricotta di bufala e tartufo di
stagione (1,6,7)

Orto
Verdure di diverse consistenze con vellutata
di formaggio fresco e pappa al pomodoro (1,6)

Il grano ed il riso ...
PRIMI PIATTI

Vongole
Spaghettone Vicidomini con vongole veraci leggermente piccanti (1-9)

Ricci di mare
Linguine Vicidomini al limone trafilate in bronzo ai ricci di mare (1,9*)

Radici
Risotto Carnaroli con rapa rossa, yogurt bianco, rapanello, zenzero e dragoncello (6)

Tartufo & Tartufi
Tagliolini 30 rossi, con tartufo di mare e tartufo di stagione (1,5,9)

Crostacei
Tortelli di pasta fresca con mascarpone, crostacei al profumo di agrumi "dentro e fuori" (1,2,5,6)

da oltre 30 anni in collaborazione con il Pastificio Vicidomini

Dal mare ai pascoli...
SECONDI PIATTI

Pescato del giorno
Filetto del pescato del giorno scottato,
con zucca, rosmarino e polvere di caffè (3)

Frittura
Fritto di pesce da tramaglio senza spine
con verdure croccanti, maionese allo
yuzu e salsa teriyaki (1,2,3,4,5*)

Bianco & Nero
Baccalà cbt con limone, spuma e
vellutata di cavolfiore, salsa nero di
seppia e "caviale" di arringa (3,6*)

Coniglio
Lombo di coniglio in porchetta con sugo
all'ischitana e verdure di stagione (*)

Uovo
Uovo nostrano 62° su crema di castagne,
spuma al parmigiano e tartufo di stagione (5,6)

NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO!!!

Petit Fiancé
Specie: Latte crudo Capra
Crosta: Lavata con salamoia EDIBILE
Stagionatura: Semistagionato

Vino Consigliato:
Chardonnay
Lucien Jacob Borgogna

Pecorino di Pienza
Specie: Latte Pecora
Crosta: Colorata NON EDIBILE
Stagionatura: Semistagionato

Vino Consigliato:
S.Alfonso Ch. Classico
F. Zingarelli

Raschera DOP
Specie: Latte crudo Vacino
Crosta: Colorata NON EDIBILE
Stagionatura: Semistagionato

Vino Consigliato:
Nebbiolo 2021
Cascina Fontana

Gran Nuraghe Granglona
Origine: Sardegna
Crosta: Colorata NON EDIBILE
Stagionatura: Semistagionato

Vino Consigliato:
Nebbiolo 2021
Cascina Fontana

Blu di bufala
Origine: Lombardia
Crosta: Naturale NON EDIBILE
Stagionatura: Stagionato

Vino Consigliato:
Moscato del Molise
Di Majo Norante

Grande ruota di formaggi 5 selezioni in abbinamento con frutta e confetture

Singolo pezzo

DOLCI COCCOLE

"Ama il cioccolato appieno, senza complessi né falsa vergogna, perché ricorda: 'senza un pizzico di follia non c'è uomo saggio"
François de La Rochefoucauld

Torino \ Siena 485 ...
Gianduiotto all'Olio evo e salsa vaniglia (5,6,8*)

Tiramisù
Mousse al mascarpone, bisquit alle mandorle con inserto al caffè arabica (5,6,8*)

Passione ananas
Tartelletta con namelaka al frutto della passione ed ananas alle spezie (1,5,6*)

Perla
Bavarese al cioccolato bianco e lampone (5,6,8*)

Omaggio a Marchesi
Gelato alla crema con miele e frutta secca (5,6,8*)

Gelati e sorbetti di nostra produzione (5,6,8*)

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Qui di seguito elenco dei prodotti che provocano allergie ed intolleranze presenti in carta.

1) Cereali contenenti glutine
2) Crostacei e prodotti
3) Pesce e prodotti a base di pesce
4) Soia e prodotti a base di soia
5) Uova e prodotti a base di uova
6) Latte e prodotti a base di latte
7) Sedano e prodotti a base di sedano
8) Frutta a guscio/ funghi
9) Frutti di mare e prodotti a base frutti di mare
10) Molluschi e prodotti a base molluschi
11) Anidride solforosa e solfiti
12) Senape
13) Sesamo

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Si prega di informare preventivamente il personale di sala, di eventuali allergie o intolleranze , in modo tale da evitare spiacevoli inconvenienti.

Grazie

* alimento che ha subito un processo di abbattimento in negativo

Via Fiorentina 81/85 - 53100 - Siena
0577 51531
ilmestolo@libero.it
ilmestolo.it