



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.

Lo CHEF Ermanno Nicolella

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 cbt con limone, spuma e vellutata di cavolfiore e salsa nero di seppia

(3,6*)

Dessert

€ 65.00 Bevande escluse

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

€ 75.00 Bevande escluse

MENÙ DEGUSTAZIONE

L'ESSENZA DEL MARE

“E in mezzo a questo mare cercherò di scoprire quale stella sei...perché io morirei se dovessi scoprire che stanotte non ci sei..”

- La sera dei miracoli -

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

€ 60.00 Bevande escluse

Amuse Bouche calda e fredda dello Chef

Ostrica Gillardeau e Gin Tonic Viola

Aragosta o Astice

(1,2,3,9,10)

Dessert

€ 70.00 Bevande escluse

SU PRENOTAZIONE PER TUTTI I COMMENSALI

COLORI E SAPORI DEL MEDITERRANEO

ANTIPASTI

CRU... DA... A... MARE

Selezione del pescato dal crudo al marinato (2,3,6,9,10*)

€ 37,00

POLPO

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

€ 22,00

CAPASANTA

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

€ 24,00

TONNO E MAIALE

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

€ 18,00

CHIANINA

Tartare di manzo, su panzanella primaverile, scarola riccia, ricotta di bufala e tartufo nero (1,6,7)

€ 24,00

ORTO

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

€ 16,00

IL GRANO ED IL RISO

PRIMI PIATTI

VONGOLE

Spaghettoni Vicedomini con vongole veraci leggermente piccanti (1,9)

€ 22,00

RICCI DI MARE

Linguine trafilati in bronzo con ricci di mare profumato al limone (1,9*)

€ 22,00

RADICI

Risotto Carnaroli con rapa rossa, yogurt bianco, ravanello e dragoncello (6)

€ 18,00

TARTUFO & TARTUFI

Tagliolini 30 rossi, con tartufo di mare e tartufo nero (1,5,9)

€ 24,00

CROSTACEI

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

€ 22,00

DAL MARE AI PASCOLI...

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO

Filetto del pescato del giorno scottato, su vellutata di piselli e la sua insalatina di primavera (3)

€ 27,00

FRITTURA

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

€ 26,00

BIANCO & NERO

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

€ 26,00

CONIGLIO

Lombo di coniglio lardellato con salsiccia e crostacei, sugo all'ischitana e verdure di stagione (2*)

€ 24,00

UOVO

Uovo nostrano 62° asparagi, spuma al parmigiano e tartufo nero (5,6)

€ 24,00

NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO !

IL FORMAGGIO

L'ABBINAMENTO

PETIT FIANCÉ

Specie: Latte crudo Capra

Crosta: Lavata con salamoia EDIBILE

Stagionatura: Semistagionato

CARMES DE RIEUSSEC

Sauternes 2017

€ 7

RASCHERA DOP

Specie: Latte crudo Vaccino

Crosta: Colorata NON EDIBILE

Stagionatura: Semistagionato

CHATEAU MAZARIN

Loupiac 2021

€ 7

GRAN NURAGHE GRANGLONA

Specie: Latte crudo Pecora

Crosta: Colorata NON EDIBILE

Stagionatura: Semistagionato

CHATEAU DU LEVANT

Sauternes 2021

€ 10

BLU DI BUFALA

Specie: Latte intero di bufala

Crosta: Naturale NON EDIBILE

Stagionatura: Stagionato

MAJO NORANTE

Apiane 2016

€ 7

Grande ruota di formaggi in abbinamento con frutta e confetture € 20.00

Singolo pezzo € 7.00

DOLCI COCCOLE

DESSERT

"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*)

€ 15,00

CAFFÈ

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

€ 15,00

PASSIONE E FRAGOLE

Tartelletta con namelaka al frutto della passione e fragole (1,5,6*)

€ 15,00

PERLA

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

€ 15,00

GELATO E SORBETTI

Gelato e sorbetti del giorno (5,6,8*)

€ 10,00

BEVANDE E VARIE

COPERTO

€ 3,00

ACQUA DEPURATA

€ 3,00

CAFFÈ ESPRESSO

€ 3,00

GRAPPE, AMARI E DISTILLATI

A partire € 6,00

APERITIVO DI BENVENUTO

€ 8,00

VINI AL CALICE

A partire da € 8,00

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

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