



enoteca **il pinolo**

La creatività dello Chef

Un menu di mare composto da una selezione
di antipasti, un primo e un secondo.

(La selezione delle materie prime è dettata dal pescato del giorno)

40 €

Il menu degustazione è consigliabile
per l'intero tavolo

vini esclusi



enoteca **il pinolo**

I nostri crudi di mare

TARTARE di TONNO, misticanza e VERDURE di stagione	16
TARTARE di GAMBERO rosso di Santo Spirito con tartufo nero e verdure	24
Crudità di pesce, CROSTACEI e OSTRICHE (secondo mercato)	30

Il nostro mare caldo

SCAMPI, CALAMARI e GAMBERI con VERDURE fresche di stagione	20
---	----

Antipasti caldi

3 assaggi - secondo mercato	20
-----------------------------	----

Degustazione di SALUMI di cinta Senese:

Prosciutto stagionato 24 mesi Soppressata Salame Pancetta stesa Gota	16
--	----

I nostri formaggi

PECORINI ASSORTITI di varie stagionature: Serviti con miele, pere, noci e pinoli Scoppolato di Pedona Grotta Maremma Primavera Stagionato d.o.p. San Severino	14
---	----

Piatto vegano

Hummus di CECI con crudità di VERDURE	16
---------------------------------------	----



enoteca **il pinolo**

Le paste dello Chef...

AGNOLOTTO verde agli spinaci ripieno di GAMBERO ROSSO e RICOTTA in colata di BURRATA	18
SPAGHETTO al RICCIO piccantino e BOTTARGA di muggine	18
STRACCIO con cicale e carciofi	16
LINGUINA al limone e pepe con FRUTTI DI MARE	16
TAGLIOLINO al nero di SEPPIA con SPARNOCCHI, profumo di arancio e crema di PISELLI	16
Risotto al POLPO e bieta min 2 pers.	14
TAGLIATELLE di FARINA di Kamut con carciofi e crumble di pancetta	16
GNOCCETTO di PATATE con FONDUTA di pecorino e tartufo nero	16
TORDELLO al ragù di chianina	15



enoteca il pinolo

Le nostre portate...

Scottata di RICCIOLA con radicchio trevisano tardivo e MAIONESE al campari	20
Scottata di TONNO, origano fresco e humus di ceci	18
Zuppa di pesce nero (CERNIA di fondale) e carciofi	20
Torretta di BRANZINO selvaggio	20
Gran fritto del "Pinolo"	20
Catalana di SCAMPI e SPARNOCCHI nostrali	30
POLPO con scarola e cavolofiore	18
Cinghiale in umido con olive taggiasche e POLENTA	20
Tagliata di femmina Prussiana con PATATE arrosto	18
Classico filetto di manzo al pepe verde	22
Bistecca Tomahawk (Angus Irlandese) - (min 2 pers) con patate arrosto e VERDURE in tempura	6 l'etto

Tutte "le nostre portate" sono accompagnate da contorno di verdure