ENO Ristrò

MENÙ

ANTIPASTI • STARTERS

Pere al forno con Formaggio, Miele e Granola di Nocciole
Tradizionale Rivisitato • 15 • [7 8]
Baked Pear with cheese, honey, and hazelnut granola - Traditional Cuisine with a Twist

Tartare della Fortezza
Battuta al coltello con Maionese alla senape antica,
Pomodori secchi, Riduzione di vino rosso e Fiore di zucca in pastella • 19 • [3 10]
Hand-cut beef tartare with wholegrain mustard mayonnaise, sun-dried tomatoes, red wine reduction and lightly battered zucchini flower

Tagliere di Salumi e Formaggi
(Salumificio Ercolani, Tenuta il Radichino) Km0 • 18 • [7 9]
Charcuterie and cheese plate
(Salumificio Ercolani, Tenuta Il Radichino) Km 0

Bresaola di cinghiale con Vinaigrette agli Agrumi & Caprino • 22 • [7]
Wild boar Bresaola with Citrus Vinaigrette & Goat Cheese

Sformatino di Melanzane su Passata di Pomodoro & Basilico • 17 • [1 3 7]
Eggplant flan on Tomato & Basil sauce

Delizie della Fortezza: Assaggio di tutti i nostri antipasti • 26 • [1 3 7 8 9 10]
Fortezza's delights: A tasting of all our starters

PRIMI • MAIN COURSES

Pici all'Aglione con olio pastorizzato all'aglio & Quenelle di Pecorino - Ricetta dalla Tradizione Locale • 16 • [1 7] *Traditional homemade Pici with garlic-infused Extra Virgin Olive Oil & Pecorino Quenelle - Traditional Local Recipe*

Risotto al Pomodoro con Crema di Parmigiano al Limone, Pomodorini Confit e Scorza di Lime • 17 • [7]
Risotto with tomato, Parmesan and lemon cream, Confit cherry tomatoes, and Lime zest

Zuppa di Ricotta e Spinaci con Crostini al Timo • 15 • [1 7]
Ricotta and Spinach Soup with Thyme Crostini

Tortelli di Sorano con crema di porri e patate, Crumble di pane e Rigatino croccante - Tradizionale Rivisitato • 16 • [1 3 7]
Sorano Tortelli with leek and potato cream, bread crumble and crispy rigatino.

Tagliolini all'Uovo con Tartufo • 19 • [1 3 7]
Tagliolini Pasta with Truffle

Scan me!

Wine List

HOTEL DELLA FORTEZZA

SECONDI • SECOND COURSES

Coniglio in Porchetta con Caponata di Verdure • 22
Porchetta-style rabbit with veggies Caponata

Guancia di Manzo brasata al Ciliegiolo con Purea di patate • **26** • **[7]**
Braised beef cheek in Ciliegiolo wine, served with potato purée and leek chips

Agnello al Timo sfumato al Martini Dry - Tradizionale Rivisitato • 22
Thyme-flavored lamb chops with Dry Martini - Traditional Cuisine with a Twist

Tagliata di Manzo (300 gr) – Con verdure di stagione • 26
Beef Tagliata, 300 gr, with julienne of roasted veggies

Flan di Pecorino Toscano – Con insalatina di campo, fragole e noci • 20 • [1 3 7 8]
Tuscan Pecorino flan – With Mixed Greens, Strawberries, and Walnuts

CONTORNI • SIDE DISHES

Cicorietta saltata all'aglio • 8
Sautéed chicory with garlic oil

Patate al Rosmarino cotte al forno • 8
Baked rosemary potatoes

Peperoni arrosto marinati al Pesto di capperi, alici e menta • 8 • [4]
Roasted peppers marinated in caper, anchovy and mint Pesto

Fiori di zucca e Salvia in pastella • 8 • [1]
Crispy Zucchini Blossoms and Sage Leaves in Light Batter

Millefoglie di verdure con Ricotta ed Erbette aromatiche • 9 • [7]
Vegetable millefeuille with Ricotta and aromatic Herbs

DESSERT

Mousse di Ricotta di Sorano con Pinoli, Miele e Crumble di Biscotti - Tradizionale Rivisitato • 9 • [1 3 7 8]
Sorano ricotta mousse with pine nuts, honey and cookies - Traditional Cuisine with a Twist
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Limone o Agrumi • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Lemon or Citrus • 7

Tortino al Cioccolato con cuore caldo e frutti di bosco • 11 • [1 3 7 8]
Warm chocolate cupcake with Berries
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Cacao • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Cocoa • 7

Semifreddo croccante al Caramello Salato • 10 • [1 3 7]
Crunchy salted caramel semifreddo
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Cacao • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Cocoa • 7

Tiramisù della Fortezza • 10 • [1 3 7]
Homemade Tiramisù
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Caffè • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Coffee • 7

Lili's cake: Meringhe, Chantilly e Frutta di stagione • 11 • [3 7]
Lili's Cake: Meringues, Chantilly Cream, and Seasonal Fruit
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Bergamotto • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Bergamot • 7

Tagliata di Frutta di stagione • 9
Seasonal Fresh Fruit
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Limone • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale – Lemon • 7

ENO Ristrò

Coperto e Servizio
Cover Charge and Service
€3,00*

*Include entrée di benvenuto e degustazione guidata del nostro Olio Extravergine d'Oliva
**Includes a welcome entrée and a guided tasting of our Extra Virgin Olive Oil*

LISTA DI ALLERGENI
ALLERGEN LIST

CEREALI CONTENENTI GLUTINE / *GLUTEN*
COD: 1

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI / *CRUSTACEANS*
COD: 2

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA / *EGG*
COD: 3

PESCE E PRODOTTI DI PESCE / *FISH*
COD: 4

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI / PEANUTS
COD: 5

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA / *SOYBEANS*
COD: 6

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) / *MILK*
COD: 7

FRUTTA A GUSCIO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI ETC. / *TREE NUTS*
COD: 8

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO / *CELERY*
COD: 9

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE / *MUSTARD*
COD: 10

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO / *SESAME*
COD: 11

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI E/O LISTRO /*SULPHUR DIOXIDE*
COD: 12

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI / *LUPIN*
COD: 13

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI / *MOLLUSCS*
COD: 14

La **mezza pensione include due piatti** a scelta dal menù e una bottiglia d'acqua ogni due persone. **Sono esclusi** il servizio, il caffè e le bevande extra, così come la carne a peso e i prodotti speciali.

Half board includes two courses of your choice from the menu and one bottle of water every two people. Service charge, coffee, and extra beverages are not included, nor are weight-based meat dishes and special products.

ENO Ristrô

HOTEL DELLA FORTEZZA