MENU

Cavatina Restaurant

ANTIPASTI | STARTERS

Selezione di Formaggi Toscani

Assortimento di pecorini e caciotte locali accompagnati da miele della zona.
A selection of Tuscan Pecorino and local "caciotta" cheeses served with regional honey.

Spalla di Chianina all'Olio EVO della Tenuta

Fettine sottilissime di spalla di Chianina, rucola selvatica, scaglie di Grana e pomodorini ciliegino.
Paper-thin slices of Chianina beef shoulder served with wild rocket, Grana shavings and cherry tomatoes.

La Cinta e il Sottobosco

Carpaccio di lombo di Cinta Senese con lamelle di tartufo fresco e cuori di carciofi croccanti.
Cinta Senese pork loin carpaccio served with fresh truffle shavings and crispy artichoke hearts.

Carpaccio di Pesce Spada agli Agrumi

Fettine sottili di pesce spada marinato agli agrumi di stagione.
Thin slices of swordfish marinated in seasonal citrus fruits.

Si prega di informare il personale di sala in merito a eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

PENSIERI DI CAVATINA

MENU

Cavatina Restaurant

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Pici ai Datterini e Bufala

Pici artigianali saltati con pomodorini datterini dolci e vellutata crema di bufala.
Traditional hand-rolled Pici pasta with sweet datterini tomatoes and a creamy buffalo mozzarella emulsion.

Spaghettone 'Nduja e Cozze

Spaghettone con fonduta di pecorino, 'nduja cremosa e cozze.
Thick spaghetti with pecorino cheese fondue, creamy 'nduja, and mussels.

Tagliolini al Tartufo Nero di Norcia

Tagliolini all'uovo preparati secondo la tradizione, mantecati con burro e Parmigiano Reggiano e impreziositi da generose scaglie di tartufo nero proveniente da Norcia e dalle rinomate valli umbre.
Tagliolini with Black Truffle – fresh egg pasta served with black truffle from Norcia and the Umbrian valleys.

Pici al ragù di cinghiale

Pasta fresca fatta a mano, condita con un ricco ragù di cinghiale cotto lentamente con erbe aromatiche e vino rosso.
A traditional Tuscan dish featuring hand-rolled fresh pasta, served with a rich wild boar ragù slowly cooked with aromatic herbs and red wine.

Si prega di informare il personale di sala in merito a eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

PENSIERI DI CAVATINA

MENU

Cavatina Restaurant

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Ribeye di Chianina ai Ferri

Tagliata di Ribeye di Chianina grigliata, servita con verdure di stagione spadellate.
Grilled Chianina ribeye steak served with a selection of seasonal vegetables.

Baccalà Cotto a Bassa Temperatura

Baccalà cotto lentamente a bassa temperatura, servito su un letto di verdure di stagione.
Slow-cooked salt cod served on a bed of vegetables.

Tentacolo di polpo

Polpo in doppia cottura, croccante all'esterno e morbido al cuore, servito su crema di patate e basilico fresco.
Double-cooked octopus, crispy on the outside and tender at its core, served on a potato cream with fresh basil.

French Rack d'Agnello alle Erbe

Carrè d'agnello cotto al rosa e aromatizzato con erbe profumate, servito con il suo fondo di cottura per esaltarne il sapore autentico.
Herb-Crusted Rack of Lamb – rack of lamb cooked pink, with aromatic herbs and natural jus.

Fiorentina / T-Bone Steak d'Autore

Doppia consistenza di filetto e controfiletto frollati sull'osso, con cottura al sangue per esaltarne la marezzatura, rifinita con fiocchi di sale Maldon.
Signature T-Bone Steak – dry-aged T-bone steak, cooked rare and finished with Maldon sea salt.

Flan di patate e pomodoro

Flan di patate e pomodoro servito con delicata crema al parmigiano e basilico fresco.
Potato and tomato flan served with delicate Parmesan cream and fresh basil.

Si prega di informare il personale di sala in merito a eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

PENSIERI DI CAVATINA

MENU

Cavatina Restaurant

CONTORNI | SIDE DISHES

Verdure di stagione
Seasonal vegetables of the day

Patate Arrosto
Rosemary roasted potatoes

BEVANDE | DRINKS

Soft drinks
Glass of house wine (red or white)
Peroni beer
Pensieri 2019 Riserva
Pensieri 2021
Pensieri 2022
Acqua Panna, 75 cl
San Pellegrino, 75 cl

DOLCI | DESSERTS

Panna cotta
Frutti di bosco o Nutella *Served with mixed berries or Nutella*

Tiramisù dello Chef
Tiramisù artigianale preparato secondo la ricetta dello Chef, con crema al mascarpone, caffè e una delicata spolverata di cacao
Homemade tiramisù prepared according to the Chef's recipe, with mascarpone cream, coffee-soaked sponge and a delicate dusting of cocoa.

Cheesecake
Frutti di bosco o Nutella *Served with mixed berries or Nutella*

Gelato *Ice cream*

Si prega di informare il personale di sala in merito a eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

PENSIERI DI CAVATINA

MENU

Cavatina Restaurant

TRADIZIONALE | TRADITIONAL

Margherita D.O.P.

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana D.O.P. basillico fresco, olio extravergine d'oliva.

San Marzano tomatoes, Campana D.O.P. buffalo mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil.

Marinara

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio extravergine d'oliva.

San Marzano tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil.

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive nere.

Tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham, mushrooms, black olives.

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive.

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives.

Diavola

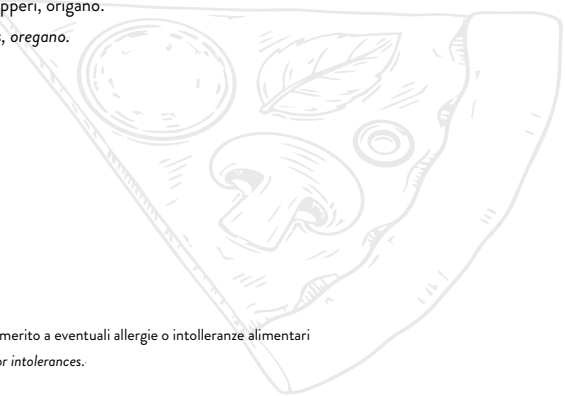
Pomodoro, mozzarella, salame piccante.

Tomato, mozzarella, spicy salami.

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano.

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano.



Si prega di informare il personale di sala in merito a eventuali allergie o intolleranze alimentari

Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

PENSIERI DI CAVATINA

MENU

Cavatina Restaurant

CONTEMPORANEA | CONTEMPORARY

Pensieri di Cavatina

Base bianca con fior di latte, crema di zucca, guanciale croccante, rosmarino e scaglie di pecerino.
White base with fior di latte, pumpkin cream, crispy guanciale, rosemary, and pecorino shavings.

Tartufo e Porcini

Mozzarella, crema di tartufo nero, funghi porcini freschi, olio al tartufo, prezzemolo.
Mozzarella, black truffle cream, fresh porcini mushrooms, truffle oil, parsley.

Mediterranea

Pomodoro, mozzarella di bufala, burrata, pomodorini confit, olive taggiasche, basilico fresco.
Tomato, buffalo mozzarella, burrata, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives, fresh basil.

Burrata e Crudo di Parma

Base bianca, mozzarella, burrata, prosciutto crudo di Parma, rucola fresca, olio extravergine d'oliva.
White base, mozzarella, burrata, Parma prosciutto, fresh arugula, extra virgin olive oil.

Vegetale Gourmet

Base bianca, verdure grigliate, pomodorini secchi, basilico e olio extravergine d'oliva.
White base, grilled vegetables, sundried cherry tomatoes, basil, and extra virgin olive oil.

Pesce Spada e Zucchine

Mozzarella, pesce spada, zucchine julienne, limone, prezzemolo.
Mozzarella, swordfish, julienned zucchini, lemon, parsley.

Si prega di informare il personale di sala in merito a eventuali allergie o intolleranze alimentari
Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

PENSIERI DI CAVATINA