

SEGNÒ

by empireo



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

5-COURSE TASTING

70,00

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

7-COURSE TASTING

85,00

DEGUSTAZIONE 9 PORTATE

9-COURSE TASTING

100,00

I GRANDI CLASSICI

THE GREAT CLASSIC

Rigatoni al cacio, pepe e salvia
Rigatoni cacio e pepe with sage

18,00
1-7

Tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di cinta senese
Homemade tagliatelle with white ragù of Cinta Senese pork

16,00
1-3-7-9-12

Bistecca alla fiorentina
Bistecca alla Fiorentina

€8 per 100g

Sovraccoscio di pollo alla brace, lattuga romana
e maionese alle erbe aromatiche
Charcoal-grilled chicken thigh, romaine lettuce and herb mayonnaise

30,00
3-7-12

Filetto di manzo con purè di patate e fondo di carne al pepe
Beef fillet with mashed potatoes and pepper jus

40,00
7-9-12

Pescato del giorno con asparagi al burro
Catch of the day with buttered asparagus

32,00
1-4-7

I GRANDI CLASSICI

THE GREAT CLASSIC

Tartare di manzo con condimento classico,
tuorlo d'uovo e pane tostato

*Beef tartare with classic seasoning,
egg yolk, and toasted bread*

18,00

1-3-4-10-12

Insalata mista con carciofi,
limone e menta, Parmigiano

*Mixed salad with artichokes, lemon
and mint, Parmigiano*

14,00

7-8

Bruschetta al pomodoro, basilico fresco

Tomato bruschetta with fresh basil

12,00

1-12

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil and chili

16,00

1-7

ANTIPASTI

STARTERS

RAZZA

Razza pochè, agretti, pasta di limone candito,
salsa al vino bianco ridotto ed aneto

*Poached ray, agretti, candied lemon paste,
reduced white wine sauce and dill*

16,00

1-4-7-12

RADICE DI PREZZEMOLO

French toast salato, sorbetto di salsa verde e
radice di prezzemolo pickled e cotta

*Savory French toast, green sauce sorbet,
and pickled and cooked parsley root*

14,00

1-3-7-12

VIGNAROLA

Verdure di stagione cotte, crude e conservate,
spuma di guancia e sfoglia di pecorino romano

*Seasonal vegetables cooked, raw, and preserved,
guancia foam, and pecorino romano chips*

16,00

7-12

GNOCCHI

Gnocchetti liquidi alle erbe primaverili,
ricotta di mandorla, aglio orsino e salsa AOP

*Liquid gnocchi with spring herbs, almond ricotta,
wild garlic, and AOP sauce*

18,00

6-7-12

NOODLES

Noodles di cipolla al cacio e pepe con limone
e polvere di liquirizia (Signature dish)

Onion noodles cacio e pepe style, lemon and liquorice (Signature dish)

16,00

7

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO

Riso vialone nano, siero del latte, baccelli e pecorino dell'Azienda Salcis

Vialone rice, whey, beans, and pecorino from Salcis farm

20,00

6-7

SPAGHETTO

Spaghetti al burro scuro, acciuga e curry di erbe primaverili

Spaghetti with brown butter, anchovy, and spring herb curry

22,00

1-4-7

PASTA & CECI

Pasta corta, ceci, salvia e aglio dolce

Short pasta with chickpeas, sage, and sweet garlic

20,00

1-7-9-12

PASTA RIPIENA

Ravioli ripieni di coniglio alla cacciatora, olive, maggiorana e caramello di pomodoro

Ravioli filled with rabbit alla cacciatora, olives, marjoram, and tomato caramel

22,00

1-3-7-9-12

SECONDI

MAIN COURSES

ASPARAGI 100%

Asparagi presentati in 3 differenti proposizioni

Asparagus presented in three different preparations

28,00

1-3-7-8-12

POLLO AL LIMONE

Petto aromatizzato al timo e limone, salsa dolce-acida di limone
in conserva, cicoria alla brace e fondo vegetale emulsionato

*Thyme- and lemon-scented breast, sweet-and-sour preserved lemon
sauce, charcoal-grilled chicory, and emulsified vegetable jus*

32,00

4-6-7-12

MAIALE, OMAGGIO ALLA CINTA SENESE

Varie lavorazioni del maiale rispettando
la tradizione italiana nell'ottica della sostenibilità

*Various pork preparations respecting Italian tradition
with a focus on sustainability*

38,00

1-7-8-9-12

OMBRINA

Filetto piastrato, insalata di patate novelle,
semi di senape e cipollotto

*Pan-seared fillet, new potato salad, mustard seeds,
and spring onion*

40,00

4-7-9-10-12

MENÙ DESSERT

SEGNO
by empireo

DOLCI

DESSERTS

ASPARAGO

Marengo di asparagi bianchi, vaniglia
e panna montata, yuzu

*White asparagus Marengo with vanilla
and whipped cream, yuzu*

14,00

3-7-8

RABARBARO

Fragole, ravioli di rabarbaro, fiori di sambuco

Strawberries, rhubarb ravioli, and elderflower

14,00

7

TOPINAMBUR

Cre moso al cioccolato biondo,
topinambur, nespole e rosmarino

*Blond chocolate crèmeux, Jerusalem artichoke,
loquats, and rosemary*

14,00

7

PISELLI

Pannacotta alla mandorla, caramello,
gel di piselli ed il suo sorbetto

*Almond panna cotta, caramel,
pea gel, and pea sorbet*

14,00

7-8