

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

Menu Degustazione autunno 2022 * **

Tartare di manzo locale

pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado ⁽¹⁾
Local beef tartare, steamed bread, dried olives, avocado emulsion

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, gel di pera, fichi secchi ^(1,3,7,8)
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pears, white chocolate, figs

Fagottelli di patate dolci

panna acida, ginger e soia ^(1,3,6,7,8,10)
Fagottelli pasta stuffed with sweet potatoes, sour cream, soy

Bigoli, anatra e pinoli ^(1,3,8,9)

Bigoli, duck and pine nuts

Faraona, castagne, uva ^(7,8,9)

Guinea fowl, chestnuts and grapes

Pre dessert

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone ^(1,3,7,8)

Warm pistachio cake, raspberries sorbet

€65p.p, acqua e caffè inclusi

Il menù si intende per tutti i commensali del tavolo
menù is for all diners at the table

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

Antipasti * **

Mousse di fegatini

cipolle in agrodolce, pan brioche, polvere di capperi ^(1,3,7)
Chicken liver pate, sweet and sour onion, butter bread, capers powder

15

Tartare di manzo locale

pane al vapore, olive essiccate, emulsione di avocado ⁽¹⁾ Local
Beef tartare, steamed bread, dried olives, avocado emulsion

16

Pappa al pomodoro

cozze, vongole, spuma di burrata, olio al basilico ^(1,2,4,7,8,9,14)
Pappa al pomodoro, mussels and clams, burrata foam, basil oil

16

Blu di bufala

pane alla frutta secca, cioccolato bianco, gel di pera, fichi secchi ^(1,3,7,8)
Buffalo blue cheese, dried fruit bread, pears gel, white chocolate, figs

16

Primi Piatti * **

Bigoli, anatra e pinoli ^(1,3,8,9)

Bigoli, duck and pine nuts

16

Ravioli di colombaccio come "alla Fiorentina" ^(1,3,9)

Ravioli stuffed with wilde pigeon, bechamel sauce, spinach cream, tomato sauce

16

La tagliatella 32 tuorli alla lepre ^(1,3)

Tagliatelle 32 egg yolks with hare sauce

18

Minestra di ceci, cavolo nero, Gallinella ^(1,2,4,9,14)

Chickpea and Tuscan kale soup, pasta and gurnard fish

17

Fagottelli di patate dolci, panna acida, ginger e soia ^(1,3,6,7,8,10)

Fagottelli pasta stuffed with sweet potatoes, sour cream, soy

16

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

Secondi Piatti * **

Controfiletto di agnello, topinambur ^(7,9)

Lamb sirloin, jerusalem artichoke

26

Pancetta di maialino, crema di patate, mele verdi ^(7,9)

Pork belly, mashed potatoes, green apple

23

Coniglio arrotolato, fagioli Cannellini, olive Taggiasche ^(7,8,9)

Rolled rabbit, Cennellini beans, Taggiasche olives

24

Faraona, castagne, uva ^(7,8,9)

Guinea fowl, chestnuts and grapes

23

Crema di zucca, carote all'anice stellato, gruè di cacao ^(8,9)

Pumpkin cream, carrots with star anise, cocoa

20

Selezione di formaggi azienda De Magi ^(1,3,7)

18

Dessert * **

Rhum brioche, gelato malaga, spuma al caffè ^(1,3,7,8)

Rhum brioche, malaga ice-cream, coffee foam

9

Crema bruciata alla vaniglia, gelato alla crema "Artusi" ^(3,7)

Vanilla crème brûlée, "Artusi" cream ice-cream

9

Terrina al cioccolato, crumble al cacao, sorbetto al passion fruit, sale e olio ^(1,3,7,8)

Chocolate terrine, cocoa crumble, passion fruit sorbet, salt and oil

9

Lingotto e salsa alla nocciola, gelato allo yogurt ^(1,3,7,8)

Terrine and hazelnut sauce, yogurt ice-cream

9

Tortino caldo al pistacchio, sorbetto al lampone ^(1,3,7,8)

Warm pistachio cake, raspberries sorbet

9

saqua

simone acquarelli

by | IL
FRANT
OIO

Succhi di Frutta

Van Nahmen- Bio 250ml: 5 - Bibite: 3

Vini Dolci ⁽¹²⁾

Terre del Marchesato – Nobilis muffato 2019 - vermentino (375ml) Bottiglia: **45** - Calice: **12**

Terenzi Passito - Petit manseng (500ml) Bottiglia: **49** - Calice: **11**

Sequerciani - Aleatico passito (375ml) Bottiglia: **32** - Calice: **9**

Fatt. Montellori – Vin Santo della Signora 2015 (500ml) Bottiglia: **25** - Calice: **6**

Barberani - Muffato Calcaia - Orvieto Classico (500ml) Bottiglia: **59** - Calice: **13**

Barberani – Moscato Passito (500ml) Bottiglia: **55** - Calice: **11**

Conte Emo Capodilista – Donna Daria Fior D'Arancio passito (375ml) – moscato giallo Bottiglia: **40** - Calice: **8**

Fine Pasto ⁽¹²⁾

Emilio Borsi - Liquore Amarancia - Elixir China Calisaja - Gran Liquore del Pastore 5

Amaro Artista 4

Grappa Sequerciani bianca 5

Amaro Ulrich 5

Grappa F.lli Marolo 5

Gin River Mentana 6

Rum Hampden Estate 13

Ron Flor De Cana 8

Rum Sailor Jerry 5

Calvados selection Christian Drouin 8

Whiskey The Irishman Single malt, Single pot 6

Whiskey straight bourbon Eagle Rare 7

Scotch Whisky Monkey Shoulder blended malt 7

Whisky Glenfiddich single malt 7

Scotch Whisky Berry Bros & Rudd Single malt 15

Coperto, acqua, caffè € 3



**Data la difficoltà in alcuni periodi dell'anno nel reperire particolari materie prime, le lunghe marinature e cotture sottovuoto di alcune nostre preparazioni, certi prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti a -18°C nella nostra cucina.

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere acquistato quello congelato.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.

ALLERGENI: 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei / 3 Uova e prodotti a base di uova / 4 Pesce e prodotti a base di pesce / 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi / 6 Soia e prodotti a base di soia / 7 Latte e prodotti a base di latte / 8 Frutta a guscio e loro prodotti derivati / 9 Sedano e prodotti a base di sedano / 10 Senape e prodotti a base di senape / 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg / 13 Lupini e prodotti a base di lupini / 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

A causa della dimensione ridotta della nostra cucina, pur prestando la massima attenzione, NON È POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DEGLI ALLERGENI PER CONTAMINAZIONE INVOLONTARIA DELLE PIETANZE.

La valuta dei piatti si intende in Euro / The currency of the dishes is in Euro



Stefano Tonelli per saQua

Stefano Tonelli è nato a Montescudaio nel 1957, ha frequentato la Scuola d'Arte di Volterra iniziando un lungo viaggio artistico che ancora continua. I suoi "segni" lo hanno portato a confrontarsi con molte città italiane e straniere, da New York a Parigi, da Berlino a Madrid, da Lisbona ad Amburgo per citarne alcune. In questi "tanti anni" gli ha sempre fatto da "bussola orientativa" un frammento di Cesare Pavese tratto da La Luna e i falò: "Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei, resta ad aspettarti". Ed infatti, tra un evento e l'altro, è sempre tornato. Mai si è veramente allontanato dal suo "centro di gravità permanente". Stefano Tonelli vive tra Montescudaio e Roma.

Stefano Tonelli ha deciso di esporre permanentemente alcune sue opere da saQua, nel centro del suo amato paese e a pochi metri dal suo studio. Le sue tele cambieranno a seconda delle stagioni creando così una sintonia con le "magie" di Simone Acquarelli e con il ritmo naturale del divenire.

Stefano Tonelli was born in Montescudaio in 1957, he attended at the Volterra's Art School beginning a long artistic journey that is still ongoing.

His "signs" have led him to deal with many Italian and foreign cities, from New York to Paris, from Berlin to Madrid, from Lisbon to Hamburg, just to name a few. In these "many years" a fragment by Cesare Pavese taken from "The Moon and the Bonfires" has always served as his "orienting compass": "You need a village, if only for the pleasure of leaving it. Your own village means that you're not alone, that you know there's something of you in the people and the plants and the soil, that even when you are not there it waits to welcome you". And in fact, in between events, he always came back. Never has he really strayed from his "permanent center of gravity." Stefano Tonelli lives between Montescudaio and Rome.

Now he has decided to permanently exhibit some of his works at saQua, in the center of his beloved village and just a few meters from his studio. His canvases will change with the seasons, thus creating harmony with the "magic" of Simone Acquarelli and the natural rhythm of becoming.

Le opere di Stefano Tonelli sono acquistabili presso il ristorante, per info e prezzi chiedere allo staff. Stefano Tonelli's work can be purchased at the restaurant, for information and prices ask the staff.