




THE SENSE
experience resort

DINNER EXPERIENCE


Jimorà

Scroll down to read the menu' in English and German

ANTIPASTI

SANDWICH DI MARE (Millefoglie di Sarago e Patate) 4	23.00
ERBUCCI ESTIVI (Sformatino di Erbe di Campo, Cerfoglio e Fonduta di Pomodoro) 3,7	20.00
LA CHIANINA (Battuta di Chianina, Caprino Maremmano e Misticanza) 7 	23.00
SFOGLIA AL FORMAGGIO (Torta di Pasta Sfoglia, Formaggio e Tartufo Nero Toscano) 1,3,7	16.00

PRIMI PIATTI

LA ZUPPETTA (Zuppa di Farro alla Garfagnina) 1,12	16.00
RISOTTO (Riso Arborio Integrale Maremma, Verdure Estive e Germoogli) 7 	16.00
TAGLIOLINO (Taglioni all'uovo, Triglie di Scoglio profumate al Cedro) 1,4	16.00
RIGATONI ARTIGIANALI (Rigatoni Trafilati al Bronzo della Valdorcia al Ragu' d'Anatra battuto al coltello) 1,10	20.00

SECONDI PIATTI

PESCATO (Zuppetta di Pesce della Costa Maremmana, Crostone di Pane Agliato) 1,2,4,14	33.00
IL CONIGLIO E IL MAIALE (Coniglio Nostrale ripieno di Salsiccia Toscana in porchetta e Fagioli all'Uccelletto) 12 	28.00
BOCCONI VEGANI (Bocconcini di Patate e Lenticchie accompagnate da Maionese Vegana) 1,6,8	20.00
VITELLO (Piccatine di Vitello Maremmano, Funghi Prataioli e Formaggio Marzolino) 1,7,12	28.00

DESSERT

SACHER TORTE (Pan di Spagna al cioccolato, al centro strato di Confettura di Albicocche, ricoperto da Glassa di Cioccolato Fondente) 1,3,7 12.00

IL CREME CAMEL (Crema al Latte e Vaniglia con Salsa agli Agrumi) 3,7 12.00

LA MOUSSE (Spuma alle Fragole aromatizzata al Basilico) 3,7 12.00

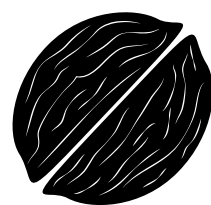
SOTTILISSIMO DI ANANAS (Carpaccio di Ananas servito con Gelato al Cocco) 1,3,7 12.00

***Per la preparazione delle seguenti ricette il nostro chef utilizza alcune materie prime decongelate di alta qualità**

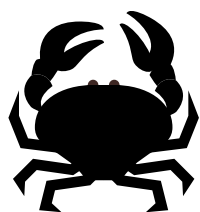
ALLERGENI:



Glutine
Gluten
1



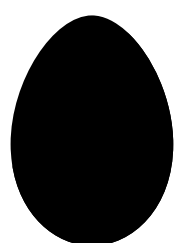
Frutta a guscio
Nuts
8



Crostacei
Crustaceans
2



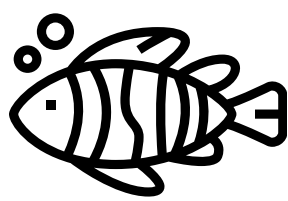
Sedano
Celery
9



Uova
Eggs
3



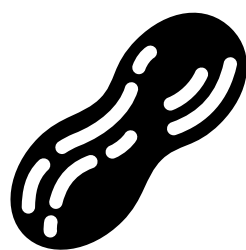
Senape
Mustard
10



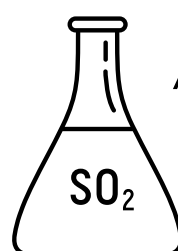
Pesce
Fish
4



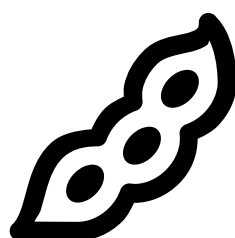
Semi di sesamo
Sesame seeds
11



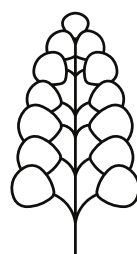
Arachidi
Peanuts
5



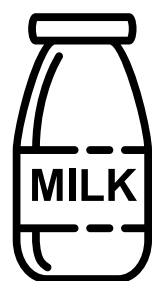
Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and
sulphites
12



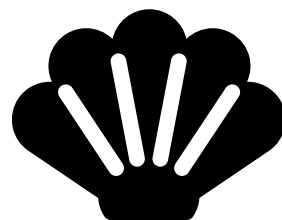
Soia
Soybeans
6



Lupini
Lupin
13



Latticini
Dairy
Products
7



Molluschi
Molluscs
14


LIFESTYLESM

Preferred

HOTELS & RESORTS

ENG


STARTERS

SEA SANDWICH (Millefeuille of Sarago and Potatoes) 4	23.00
SUMMER GRASS (Wild Herb, Chervil and Tomato Fondue) 3,7	20.00
LA CHIANTINA (Chianina Tartare, Maremma Goat Cheese and Mix Erbs) 7 	23.00
CHEESE PUFF PASTRY (Puff pastry, Cheese and Tuscan Black Truffle) 1,3,7	16.00

FIRST COURSE

SOUP (Speal Soup at Garfagnina Style) 1,12	16.00
RISOTTO (Maremma Brown Arborio Rice, Summer Vegetables and Sprouts) 7 	16.00
TAGLIOLINO (Taglioni Fresh Pasta, Rock Mullet scented with Cedar) 1,4	16.00
RIGATONI ARTIGIANALI (Rigatoni Hand Made with Valdorcia Duck Ragu' cut with knife) 1,10	20.00

MAIN COURSE

PESCATO (Fish Soup from Maremma Coast, Garlic Crouton Bread) 1,2,4,14	33.00
RABBIT AND PORK (Tuscan rabbit stuffed with Tuscan sausage in porchetta and Beans at Uccelletto Style) 12 	28.00
VEGAN BITES (Potato and Lentil Bites accompanied by Vegan Mayonnaise) 1,6,8	20.00
VEAL (Maremmano Veal Piccata, Prataioli Mushrooms and Marzolino Cheese) 1,7,12	28.00


DESSERT

SACHER TORTE (Chocolate sponge cakes, layer of Apricot Jam, covered with Dark Chocolate Icing) 1,3,7	12.00
CREME CARAMEL (Cream Milk and Vanilla Cream with Citrus Sauce) 3,7	12.00
THE MOUSSE (Strawberry foam flavored with Basil) 3,7	12.00
VERY THIN PINEAPPLE (Pineapple Carpaccio served with Coconut Ice Cream) 1,3,7	12.00


***To prepare this recipe the chef has used defrosted high quality raw materials**

DE


VORSPEISEN

SANDWICH DI MARE (Mille-feuille von Brasse und Kartoffeln) 4	23.00
ERBUCCI ESTIVI (Flan von Feldkräutern, Kerbel und Tomatenfondue) 3,7	20.00
LA CHIANINA (Chianina-Rindfleisch, Maremmano Caprino-Käse und Misticanza-Salat) 7 	23.00
SFOGLIA AL FORMAGGIO (Torte aus Blätterteig, Käse und toskanischem schwarzem Trüffel) 1,3,7	16.00

ERSTER GANG

LA ZUPPETTA (Dinkelsuppe nach Garfagnina Art) 1,12	16.00
RISOTTO (Arborio-Vollkornreis von Maremma, Sommergemüse und Sprossen) 7 	16.00
TAGLIOLINO (Eier-Tagliolini, Rotbarbe mit Zitronenduft) 1,4	16.00
RIGATONI ARTIGIANALI (Bronzegezogen Rigatoni aus Valdorcia mit Entensauce, mit einem Messer geschlagen) 1,10	20.00

HAUPTGERICHTE

PESCATO (Fischsuppe von der Maremma-Küste, Knoblauch-Crostone) 1,2,4,14	33.00
IL CONIGLIO E IL MAIALE (Heimische Kaninchen gefüllt mit toskanischer Wurst in Porchetta und Bohnen all'Uccelletto) 12 	28.00
BOCCONI VEGANI (Kartoffel-Linsen-Häppchen mit veganer Mayonnaise) 1,6,8	20.00
VITELLO (Piccatine von Maremmano-Kalbfleisch, Prataioli-Pilzen und Marzolino-Käse) 1,7,12	28.00

DESSERT

SACHER TORTE (Schokoladenbiskuit, in der Mitte eine Schicht Aprikosenmarmelade, überzogen mit dunkler Schokoladenglasur) 1,3,7	12.00
IL CREME CARAMEL (Milch-Vanille-Sahne mit Zitrussoße) 3,7	12.00
LA MOUSSE (Erdbeermousse aromatisiert mit Basilikum) 3,7	12.00
SOTTILISSIMO DI ANANAS (Ananas-Carpaccio serviert mit Kokosnuss-Eis) 1,3,7	12.00

*** Zur Herstellung des folgenden Rezepts**

Unser Küchenchef verwendet einige hochwertige aufgetaute Rohstoffe