



ENORISTRÒ

# Menu Aperitivo & Cena

*Aperitif and Dinner Menu*

Voce  
*gastronomica*  
di una terra  
*selvaggia.*

*The*  
*enogastronomic*  
*voice of our land.*

WWW.ENORISTRÒ.IT



ENORISTRÒ

# Menu Aperitivo

*Aperitif Menu*



Dalle 18 alle 20  
From 6 to 8 p.m.

**LE BRUSCHETTE** *Bruschette* 1, 7, 8 € 12

Olio Extra Vergine di Oliva | Pomodorini Zucchine  
Radicchio, Noci e Pecorino | Lardo di Cinta Senese

*Extra Virgin Olive Oil | Cherry tomatoes | Zucchini |  
Radicchio, Walnuts and Pecorino Cheese | Lard of Cinta Senese*

**FORMAGGI E COMPOSTE** *Cheese and Compotes* 7

Formaggio Fresco, Semi-stagionato e Stagionato del  
Caseificio i Renai € 16

*Fresh, Semi-ripened and Ripened Cheese from Caseificio i Renai*

Pecorino Stagionato 24 Mesi e Guttus dell'Antica  
Fattoria la Parrina € 16

*Ripened Pecorino Cheese (24 months) and Guttus Cheese from  
Antica Fattoria la Parrina*

**LA CINTA DELL'AIA DELLA COLONNA** *Cinta Senese Cold Meats* € 19

Prosciutto Crudo, Capocollo, Guanciale, Salame, Culatello Povero  
*Raw Ham, Capocollo, Guanciale, Salami and Culatello Povero*

**CRUDITÉ DI VERDURE** *Crudité* 7, 9 € 16

Carote, Sedano, Peperoni e Finocchio,  
Salsa di Melanzana e Salsa di Pecorino

*Carrots, Celery, Pepperoni and Fennel  
Eggplant Sauce and Pecorino Cheese Sauce*

**POLPETTINE AL FORNO** *Roasted Meatballs* 1, 3, 7 € 16

con Composta di Mirtilli, Lamponi e Formaggio  
*with Blueberry and Raspberry Compote | Cheese*

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.  
*The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.*

ENORISTRÒ

# Menu Cena

*Dinner Menu*



## ANTIPASTI *Starter*

### FORMAGGI E COMPOSTE *Cheese and Compotes* 7

Formaggio Fresco, Semi-stagionato e Stagionato del Caseificio i Renai € 16

*Fresh, Semi-ripened and Ripened Cheese from Caseificio i Renai*

Pecorino Stagionato 24 Mesi e Guttus dell'Antica Fattoria la Parrina € 16

*Ripened Pecorino Cheese (24 months) and Guttus Cheese from Antica Fattoria la Parrina*

### LA CINTA DELL'AIA DELLA COLONNA *Cinta Senese Cold Meats* 7 € 19

Prosciutto Crudo, Capocollo, Guanciale, Salame, Culatello Povero

*Raw Ham, Capocollo, Guanciale, Salami and Culatello Povero*

### UOVO 61° AL CACIO E PEPE 61° Egg "Cacio e Pepe" HB € 16

Uovo Cotto a Bassa Temperatura con Salsa Cacio e Pepe, Verdure di Stagione, Tartufo o Asparagi

1, 3, 4, 7, 8

*Low Temperature Cooked Egg with Cacio e Pepe Sauce with Truffle or Asparagus*

### PANZANELLA HB 1, 4, 9 € 12

Panzanella Scomposta con Pane, Tonno Affumicato, Sedano, Pomodori, Cipolla, Cetrioli, Basilico e Aceto.

*Tuscan Bread Salad with Smoked Tuna, Celery, Tomatoes, Onion, Cucumbers, Basil and Vinegar*

### SFORMATINO DI VERDURE *Vegetables Flan* HB 1, 3, 7 € 12

Sformatino e Salsa di Verdure di Stagione

*Flan with Seasonal Vegetables Sauce*

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.  
*The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.*

ENORISTRÒ

# Menu Cena

*Dinner Menu*



## PRIMI *Main Courses*

**PICI HB 1, 3, 7, 8** € 12

Pici con Zucchine, Guanciale, Mollica Croccante e Timo

*Pici with Zucchini, Guanciale, Crispy Breadcrumbs and Thyme*

**TAGLIATELLE HB 1, 3, 7** € 12

Tagliatelle al Tartufo

*Tagliatelle with Truffle*

**TORTELLI HB 3, 7** € 12

Tortelli di Ricotta e Spinaci con  
Ragù Maremmano fatto in casa

*Tortelli Ricotta e Spinaci with  
Traditional Homemade Ragù (Meat Sauce)*

**PAPPA AL POMODORO HB 1, 9** € 12

Zuppa con i pomodori dell'orto

*Tuscan Tomato Soup*

**RISOTTO DI STAGIONE HB 3, 7** € 16

Risotto di Stagione con le Migliori Primizie Locali

*Risotto with the Best Local Specialities of the Season*

WWW.ENORISTRÒ.IT



I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.  
*The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.*

ENORISTRÒ

# Menu Cena

*Dinner Menu*



## SECONDI *Second Courses*

**FILETTO DI MAIALE** *Pork Tenderloin* HB 1,7 € 24

Filetto di Maiale sfumato con Vino Naturale de la Fattoria la Maliosa, Alloro, Rosmarino e Pepe Rosa

*Pork Tenderloin sautéed in Natural White Wine from Fattoria La Maliosa, Laurel, Rosemary and Pink Pepper*

**CONIGLIO IN PORCHETTA** *Rabbit Rolls* HB 1,9 € 19

Coniglio in Porchetta Ripieno di Pancetta, Salsiccia, Finocchietto Selvatico, Rosmarino e Aglio.

*Stuffed Rabbit with Bacon, Sausage, Wild Fennel, Rosemary and Garlic.*

**FILETTO DI MARANGO** *Marango Tenderloin* € 34

Filetto di Marango alla Griglia

*Grilled Italian Beef Tenderloin*

**TARTARE DI MANZO** *Beef Tartare* 1, 3, 8, 10 € 24

Tartare di Manzo, Uova di Quaglia, Riduzione di Vino Naturale de la Fattoria la Maliosa, Pera, Rafano e Capperi.

*Beef Tartare, Quail egg, Sauce of Natural Wine from Fattoria la Maliosa, Pear, Horseradish and Capers*

**CARPACCIO DI TONNO** *Tuna Carpaccio* HB 4 € 24

Carpaccio di Tonno accompagnate da Zucchine Marinate

*Tuna Carpaccio with Marinated Zucchini*

**BACCALÀ** *Codfish* HB 4,7 € 24

Baccalà su Porea di Ceci allo Zafferano

*Codfish on Saffron Chickpea puree*

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.  
*The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.*

ENORISTRÒ

# Menu Cena

*Dinner Menu*



## CONTORNI

*Side Dishes*

**POLPA DI MELANZANA** *Eggplant Pulp* **HB** € 6

Polpa di Melanzana con Olio Extra Vergine di  
Oliva, Aceto di Vino e Salvia

*Eggplant pulp with Extra Virgin Olive Oil, Wine  
Vinegar and Sage*

**CICORIA** *Chicory* **HB** € 6

Cicoria Saltata o all'Agro

*Sautéed or Vinaigrette*

**POMODORI AL FORNO** *Roasted Tomatoes* **HB** € 6

Pomodori al Forno Aromatizzati con  
le Erbette di Maremma

*Roasted Tomatoes flavoured  
with Herbs of Maremma*

**CAPONATA** **HB 9** € 6

Caponata di Verdure di Stagione

*Traditional Italian dish made with Seasonal Vegetables*

WWW.ENORISTRÒ.IT



I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.  
*The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.*

ENORISTRÒ

# Menu Cena

*Dinner Menu*



DOLCI FATTI IN CASA

*Homade Desserts*

TIRAMISÙ DELLA CASA HB 1, 3, 7 € 7

*Homemade Tiramisù*

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA HB 1, 3, 7 € 7

*Mille-Feuille*

MOUSSE DI RICOTTA CON HB 7 € 7  
MIRTILLI E LAMPONI

*Mousse of Ricotta Cheese  
with Blueberries and Raspberries*

CRÊPES AL CIOCCOLATO HB 1, 3, 7, 8 € 7

*Crêpes with Chocolate Topping*

PANNA COTTA DELLA CASA HB 5, 7, 8 € 7

*Homemade Panna Cotta*

Per concludere in *dolcezza*.

*A sweet ending.*

I numeri indicati si riferiscono agli allergeni di fine menu.  
*The numbers indicated are for allergens at the end of the menu.*

ENORISTRÒ

# Le Regole di Casa

*The House Rules*



## ORARIO DI CENA *Dinner Time*

per offrirvi un servizio migliore la preghiamo di scegliere uno dei due turni proposti per accomodarvi in sala:

Primo turno 19:00/19:30

Secondo turno 20:30/21:00

*To offer you a better service, please choose one of the two rounds proposed to accommodate you in EnoRistrò:*

*First round 7:00/7:30 p.m.*

*Second round 8:30/09:00 p.m.*

## LA MEZZA PENSIONE *Half-Board*

La sigla HB indica che la portata può essere inclusa nel menu di mezza pensione per i soli ospiti dell'Hotel della Fortezza.

*The abbreviation HB indicates the course included in the half-board menu, reserved to Hotel della Fortezza guests.*

Il menu mezza pensione prevede la scelta di 2 portate su 4 tra quelle indicate con la sigla HB.

*The half-board menu includes the choice of 2 courses out of 4 among those indicated with the abbreviation HB.*

Nel menu mezza pensione il secondo è sempre comprensivo di contorno a scelta tra quelli indicati.

*In the half board menu, the second course always includes a side dish chosen from those indicated.*

## GIORNO DI CHIUSURA *Closing Day*

Salvo eccezioni riposiamo il lunedì

*EnoRistrò is closed on monday*





<p>NUMERO IDENTIFICATIVO <i>Identification Number</i></p>	<p>TIPO ALLERGENE <i>Allergene Type</i></p>
---------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridanti e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) metodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

*Cereals containing gluten, i.e. : wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut or their hybridizing strains and derived products, except:*

  - a) *wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);*
  - b) *wheat-based methods (1);*
  - c) *barley-based glucose syrups;*
  - d) *cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin*
  
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Crustaceans and shellfish-based products*
  
- 3 Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and egg products*
  
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

*Fish and fish products, except:*

  - a) *fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations*
  - b) *gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine*
  
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanut products*
  
- 6 Soia e prodotti a basa di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fistosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

*Soy and soy based products, except:*

  - a) *refined soybean oil and fat (1);*
  - b) *natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;*
  - c) *vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester fistosterols;*
  - d) *ester of vegetable stanol produced from soy-based vegetable oil sterols*



NUMERO  
IDENTIFICATIVO

*Identification Number*

TIPO  
ALLERGENE

*Allergene Type*

- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:  
 a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;  
 b) lattiolio  
*Milk and dairy products (including lactose), except:  
 a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;  
 b) milk*
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.  
*Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and celery-based products*
- 10 Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and mustard products*
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and sesame seed products*
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.  
*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as total SO<sub>2</sub> to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupins and lupine-based products*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and shellfish-based products*

HOTEL DELLA FORTEZZA PIAZZA CAIROLI, 5 58010 SORANO (GR)	MANUALE SICUREZZA ALIMENTARE Reg. CE 852/2004, Reg. CE 178/2002		Pag. 100 di 102
	Rev.: 01	Data: 24/05/2021	

## INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande che vengono somministrate possono contenere allergeni, si invita pertanto, coloro che soffrono di allergie o di intolleranze di avvisare il personale di servizio e/o a consultare l'elenco specifico allegato.

IL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO  
NOME E COGNOME

