

Menù

La DO
GA
NA

R I S T O R A N T E

Amici di Dogana

I nostri fornitori

A La Dogana, i nostri fornitori sono più che partner: sono amici. Collaboriamo con produttori locali che condividono il nostro valore per qualità e autenticità. Scegliamo ingredienti del territorio per sostenere l'economia locale e offrire prodotti freschi e genuini.

At La Dogana, our suppliers are more than partners: they're friends (amici). We work with local producers who share our passion for quality and authenticity. By sourcing locally, we support the economy and provide fresh, honest products.

Podere Il Casale - Formaggi
Pienza

La Bottega del Futuro
Carni, salumi - Pozzuolo

Caseificio Sanguinetto - Formaggi
Montepulciano

Azienda Cesarini - Olio
Vaiano

Pasta Fresca Lorena - Pasta
Terontola

Ittica - Pesce
San Feliciano

Neri tartufi - Tartufi e aglione
Valiano

Il Quinto Vizio - Pastry &
Gelato
Montepulciano Stazione

Valdichiana carni - Carni, salumi
Sinalunga

Chef's special*

Lo chef Boet Berendsen e il suo team porta i sapori d'Italia in tavola con creatività, usando ingredienti locali e stagionali.
Tradizione e innovazione si incontrano in ogni piatto.

Chef Boet Berendsen and his team bring the flavours of Italy to your table with creativity, using local and seasonal ingredients.
Tradition meets innovation in every dish.

4 portate / 4 courses

49 p.p.

5 portate / 5 courses

59 p.p.

6 portate / 6 courses

69 p.p.

** I menu possono essere ordinati solo per tavolo. In caso di allergie o esigenze dietetiche, vi preghiamo di informarci.*

** Menus can only be ordered per table. If you have any allergies or dietary requirements, please inform us.*

Antipasti

Vitello

speck | sedano | salsa capperi

Veal | speck | celeriac | caper sauce

1,3,9

14

Pancetta

gremolata | germogli di soia | cavolfiore | mandorle

Pancetta | gremolata | bean sprouts | cauliflower | almonds

2, 5

14

Ceviche di halibut

alghe wakame | cetrioli | furikake

Halibut ceviche | wakame seaweed | cucumber | furikake

2, 5, 6, 7, 8, 13,

14



Flan di zucca

crema anacardi | pesto di rucola

Pumpkin flan | cashew cream | rocket pesto

6, 7, 10, 11

12

Primi

Tagliolini alle erbe umbre

prosciutto | cavolo nero | salsa al taleggio

Tagliolini with Umbrian herbs | prosciutto | cavolo nero | taleggio sauce

1, 2, 6, 7, 9

16

Cappellacci al Syrah ripieni di brasato

asparagi | crema inglese salato

*Syrah cappellacci filled with braised beef | asparagus | savoury crème
anglaise*

1, 2, 6, 7

18

Tortelli alla tinca affumicata

gamberi | finocchio | bisque

Smoked tench tortelli | prawns | fennel | bisque

1, 2, 6, 7, 9, 13, 14

18



Risotto al limone

carciofi | polvere dragoncello

Lemon risotto | artichoke | tarragon powder

2, 6

16

Secondi

Ossobuco

riso al zafferano fritto | peperoni | salsa demi glace

Osso buco | crispy saffron rice | pepper | demi-glace

1, 2, 9

20

Rollè di coniglio alla cacciatora

spinaci | polenta | salsa al Calvados

Rabbit roll, cacciatora style | spinach | polenta | Calvados sauce

2, 9

20

Filetto di nasello

verza | porri | vellutata all'aneto

Hake fillet | Savoy cabbage | leeks | dill velouté

1, 13

20



Radicchio grigliato

crema carota al curry | spuma di parmiggiano

Grilled radicchio | curried carrot cream | parmesan foam

2, 6, 11

16

Dolci

Cheesecake

alla crema di nocciole | crumble al burro

Cheesecake | hazelnut cream | butter crumble

1, 6, 7, 11

8

Creme brulee

alla fave di tonka

Crème brûlée, tonka beans

6, 7,

8

Ananas al forno

crema Chantilly | pasta sfoglia | gelato al caramello | caffè

Baked pineapple | Chantilly cream | puff pastry | caramel ice cream |

coffee

1, 6, 7,

8

Pavlova

mango | kiwi

1, 6, 7

8

Allergeni / Allergens



Vegetariano / Vegetarian



8. Sesamo / Sesame



1. Glutine / Gluten



9. Sedano / Celery



2. Solfiti / Sulfites



10. Arachidi / Peanuts



3. Senape / Mustard



11. Frutta a guscio / Nuts



4. Lupini / Lupins seeds



12. Molluschi / Clams



5. Soia / Soy



13. Pesci / Fish



6. Latte e derivati /
Milk and dairy products



14. Crostacei / Shellfish



7. Uova / Eggs

Coperto: € 2,50 a persona
Cover charge: € 2.50 per person