

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 are friends (amici). We work with local producers who share our passion for quality and authenticity. By sourcing locally, we support the local economy and provide fresh, genuine products

Podere Il Casale - Formaggi
Pienza

La Bottega del Futuro
Carni, salumi - Pozzuolo

Caseificio Sanguineto - 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 portano 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

Millefoglie di fegato

mirtilli | aceto balsamico di Montepulciano

Liver millefeuille | blueberries | Montepulciano balsamic vinegar

1, 2, 9, 13

14

Coda di manzo

asparagi | scamorza | pane di mais

Oxtail | asparagus | scamorza | cornbread

1, 2, 3, 6, 7, 9

14

Totano

hummus | cipolla rossa | Granny Smith

Squid | hummus | red onion | Granny Smith apple

2, 13

14



Fiori di zucca

Ricotta di pecora | basilico | burro bianco

Courgette flowers | sheep's ricotta | basil | white butter

1, 2, 6

12

Primi

Ravioli di capriolo

asparagi | nocciole | cialda di Parmigiano | fondo bruno

Venison ravioli | asparagus | hazelnuts | Parmesan crisp | brown jus

1, 3, 6, 7, 9

18

Gnocchi ripieni di carciofi

speck | pesto di fave

Artichoke-filled gnocchi | speck | broad bean pesto

1, 2, 6, 7, 11

18

Tortelli alla tinca affumicata

gamberi | finocchio | bisque

Smoked tench tortelli | prawns | fennel | bisque

1, 6, 7, 9, 13

18



Scialatielli

pomodorini gialli | aglione | consommé di basilico

Scialatielli | yellow cherry tomatoes | aglione | basil consommé

1, 7

16

Secondi

Diaframma

topinambur | cime di rapa | foie gras in béchamel | salsa al vino rosso
*Beef diaphragm | broccoli rabe | cime di rapa | foie gras béchamel | red
wine sauce*

2, 6, 9

20

Guancia di suino

piselli | fagioli | salsa di soia e senape
Pork cheek | peas | beans | soy-mustard sauce

2, 5

20

Ombrina

antiboise | asparagi di mare | salsa allo zafferano
Meagre fish | antiboise | samphire | saffron sauce

6, 13

20



Zucchina grigliata

patata dolce | cipolla | salsa al curry
Grilled courgette | sweet potato | onion | curry sauce

2, 6, 11

16

Dolci

Fragole marinate

ricotta | lemon curd | cioccolato

Marinated strawberries | ricotta | lemon curd | chocolate

6, 7

8

Bavarese al cocco

oreo | frutto della passione

Coconut bavarois | oreo | passion fruit

1, 6

8

Magnum al mango

lampone | peperoncino | cantucci

Mango magnum | raspberry | chilli | cantucci

1, 6, 7

8

Degustazione di passiti

3 vini | pasticceria

Passito wine tasting, 3 wines | petit fours

2

16

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 / Lupin beans



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