

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

Miniaturae - Pettrignano sul
Trasimeno

Valdichiana carni - Carni, salumi
Sinalunga

Il Quinto Vizio - Pastry &
Gelato
Montepulciano Stazione

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 degustazione sono proposti come menu a sorpresa e possono essere ordinati solo per tavolo. In caso di allergie o esigenze dietetiche, vi preghiamo di informarci.*

** Tasting menus are offered as surprise menus and can only be ordered per table. If you have any allergies or dietary requirements, please inform us.*

Antipasti

Vitello

couscous | maionese di harissa

Veal | couscous | harissa mayonnaise

1, 3, 7, 9

14

Anatra

uovo a 63°C | funghi | brodo di faraona

Duck | 63°C egg | mushrooms | guinea fowl broth

7, 9

14

Mosaico di pesce spada

porri | sedano | ponzu

Swordfish mosaic | leeks | celeriac | ponzu

5, 6, 9, 13

14



Flan di zucca

crema di anacardi | pesto di rucola

Pumpkin flan | cashew cream | rocket pesto

7, 11

12

Primi

Tortello di cervo

indivia belga | crema di castagne

Venison tortello | belgian endive | chestnut cream

1, 2, 7, 9

18

Rosette ripiene di manzo

frutti del capperio | crema di cipolle

Beef-filled rosette | caper berries | onion cream

1, 2, 7, 11

18

Baci di ragù di polpo

tartare di gamberi | bisque

Octopus ragù baci | prawn tartare | bisque

1, 2, 3, 6, 7, 9, 13, 14

18



Gnocchi ripieni al taleggio

cipolla agrodolce | crema di fagioli

Taleggio-filled gnocchi | Sweet-and-sour onion | bean cream

1, 6, 7

16

Secondi

Stracotto di manzo

patate | rape rosse | salsa di foie gras

Braised beef | potatoes | beetroot | foie gras sauce

1, 2, 6, 9

20

Scamone di agnello

cavoletti di Bruxelles | crema di topinambur e sedano rapa

Lamb rump | brussels sprouts | Jerusalem artichoke and celeriac cream

2, 9

22

Filetto di muggine

crema di spinaci | salsa all'aneto

Grey mullet | spinach cream | dill sauce

2, 13

20



Cavolfiore

finocchio agrodolce | crema di mandorle | salsa al tartufo

Cauliflower | sweet-and-sour fennel | almond cream | truffle sauce

11

16

Dolci

Semisfera di porcini

cioccolato bianco | crema di noci pecan | ribes

*Porcini mushroom half-sphere | white chocolate | pecan cream |
redcurrants*

6, 11

8

Bavarese ai frutti di bosco

limone | cantuccini

Wild berry bavarois | lemon | cantuccini

1, 6, 11

8

Cheesecake

caramello alla nocciola

Cheesecake | hazelnut caramel

1, 6, 11

8

Brownie di susine

gelato al lampone | crema al caffè

Plum brownie | raspberry ice cream | coffee cream

1, 6, 11

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 / 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