



LA BAGNAIA  
VOLIERA RESTAURANT  
GOLF & SPA RESORT SIENA



LA BAGNAIA GOLF & SPA RESORT SIENA

CURIO  
A COLLECTION BY HILTON™

MENU À LA CARTE

## ANTIPASTI / STARTER

Mousse di pecorino toscano con erbe aromatiche,.....	12
confettura di fichi e mandorle (7,8)	
<i>Tuscan pecorino cheese mousse</i>	
<i>with aromatic herbs, figs jam and almonds</i>	
Terrina d'anatra.....	15
con pane alle noci uvetta e pepe (1,3,7,8)	
<i>Duck terrine with bread</i>	
<i>made with walnuts, raisins and pepper</i>	
Carpaccio di manzo leggermente affumicato.....	15
con soncino e scaglie di caprino (7)	
<i>Smoked beef carpaccio with</i>	
<i>soncino salad and flakes of goat cheese</i>	
Tagliere di salumi toscani con crostini (1).....	16
<i>Selection of typical Tuscan cold cuts with croutons</i>	
Code di gamberi in veste croccante.....	16
con crema di carote speziata,	
agrodolce di limone e polvere di cacao (1,2,3)	
<i>Crispy shrimp tails with spicy carrot cream,</i>	
<i>sweet and sour lemon sauce and cocoa powder</i>	

## PRIMI / FIRST COURSES

Pappa al pomodoro e basilico con pomodorini ..... 13 caramellati e crema di ricotta vaccina (1,7) <i>Traditional “pappa al pomodoro”</i> <i>(soup with tomato and bread)</i> <i>with basil, caramelized cherry tomatoes</i> <i>and ricotta cheese cream</i>	
Zuppa di verdure con orzo e fili di zafferano (1,9) ..... 13 <i>Vegetable soup with barley and saffron</i>	
Spaghetti della Val D’Orcia ..... 15 leggermente piccanti con vongole e aglietto (1,14) <i>Spaghetti from Val D’Orcia slightly</i> <i>spicy with clams and garlic</i>	
Risotto con zucca, soppressata di Cinta Senese ..... 16 e scorzette di arancio amaro (riso delle Risaie Senesi) (1) <i>Risotto (from a local producer) with pumpkin,</i> <i>local pork salumi “sopressata” and bitter orange</i>	
Pici con farina di segale al sugo d’oca stufata ..... 16 e polvere di porcini (1,3,9) <i>Traditional local pici pasta with rye flour</i> <i>with stewed goose sauce and dried mushrooms</i>	

## SECONDI / MAIN COURSES

Polletto e verdure ..... 19 in pastella croccante di riso e farro con agrodolce di agrumi (1,3) Fried chicken and vegetables in crispy batter of rice and spelled served with sweet and sour citrus fruits sauce	
Maiolino cotto a bassa temperatura ..... 22 con sugo di fagioli cannellini e mostarda toscana (1,9) Piglet cooked at low temperature with white beans and Tuscan mustard sauce	
Carrè di agnello laccato al miele di castagno ..... 26 con zabaione al dragoncello e sformato di cime di rapa (1,3,7,9) Lamb chop lacquered with chestnut honey with tarragon eggnog and turnip tops pie	
Filetto di manzo con Melagre del Chianti ..... 28 e cipolline arrostate (1,9) Fillet of beef with Melagre del Chianti (a local balsamic vinegar) and roasted small onions	
Baccalà mantecato all’olio evo ..... 23 con farinata di mais al cavolo nero (1,4) Creamed cod fish with corn polenta and black cabbage	

## DOLCI / DESSERT

Budino di latte di soia e mandorle ..... con frutti di bosco caramellati e granella speziata all'uvetta (1,3,7,8,6) <i>Soy and almond pudding with caramelised wild berries and spiced raisin</i>	8
Semifreddo al panpepato con croccante di noci ..... e salsa al Vin Santo (1,3,7,8) Panpepato (local cake) parfait with crispy nuts and Vin Santo sauce	8
Tortino fondente con cuore al caffè ..... e gelato al cardamomo (1,3,7) <i>Dark chocolate cake with coffee and cardamon ice cream</i>	8
Composta di frutta ..... con sciroppo e sorbetto al limone e ginger (1,3) <i>Fresh fruit with lemon and ginger syrup and sorbet</i>	7
Combinazione di gelati e sorbetti (1,3,7,8)..... <i>Mixed ice cream and sorbet</i>	7

## DIRECTORY

Caro Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, richieda pure informazioni sui nostri ingredienti. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi. Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine o freschi e successivamente abbattuti per la corretta conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti.

### INDICAZIONI ALLERGENI / AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati / 3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati / 5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati / 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati / 10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino / 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

## DIRECTORY

Dear Guest, if you have any allergies and/or food intolerances, please do ask for information regarding our ingredients. We are well prepared to advise you in the best possible way. Some ingredients may have been purchased frozen at origin, or fresh and subsequently slaughtered, for a correct conservation in compliance with applicable regulations.

### ALLERGEN DIRECTORY / IMPORTANT NOTICE

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate / 3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate / 5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate / 7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate / 10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO2
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products