



Il diapason, grazie alla vibrazione del LA, regola e crea il perfetto accordo tra gli strumenti musicali, ingredienti ideali nella sinfonia dei cibi.

Come onde fluide e sonore, nel cuore del Simbolo irradiano tre cerchi:

la Natura, l'Uomo e l'Arte della Cucina.

Il diapason è orientato verso l'alto, a indicare ciò che è oltre, la via dell'eccellenza che il Nome PER-IL-LÀ esprime.

L'estremità inferiore del diapason, punto che amplifica il suono, ha forma di mandorla sacra, icona del Podere Forte di Rocca d'Orcia.



Osteria Perilla attinge olio e vino, coglie la freschezza delle primizie e la fragranza degli ingredienti per preparare le proprie specialità.

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

### Qui

Tartare di piccione, cannolo farcito di patè del suo fegato, chips di porcino e salsa di amarena  
GLUTINE, LATTE (\*)

Scaloppa di fegato d'anatra, gelato uva fragola e riduzione di Porto  
GLUTINE, UOVA, LATTE (\*)

Plin di cappone nel loro ristretto profumato ai porcini  
GLUTINE, UOVA, LATTE (\*)

Sella di Lepre arrosto in dolce forte, cavolfiori in agro e gelatina al pompelmo  
LATTE (\*)

Cre moso ai Marroni dell'Amiata, cachi e gelato all'alloro  
GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (\*)

€ 75

### Là

Crudo di crostacei, frutti gialli e agrumi  
MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO (\*)

Cappasanta arrosto, cavolfiore e mandarino  
MOLLUSCHI, LATTE, UOVA (\*)

Gnocchi di barbabietola, salsa e golette di baccala con crema di alici cetaresi  
GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE (\*)

Passatelli in brodo di pesci e crostacei  
GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, LATTE, SEDANO, MOLLUSCHI (\*)

Trancio di branzino pescato all'amo, asparagi e zabaione alle erbe  
UOVA, LATTE, PESCE, SENAPE (\*)


Banana, lime e arachidi  
GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (\*)

€ 95



*Ogni singolo menu degustazione proposto è da considerarsi per l'intero tavolo.  
Per un numero superiore alle 4 persone è necessaria la scelta di un menu degustazione uguale per l'intero tavolo.*

(\*) Può contenere prodotti abbattuti termicamente. Per eventuali chiarimenti fate riferimento al responsabile di sala.

## ANTIPASTI

	Fois Gras...Abbinamenti, Temperature e Consistenze GLUTINE, UOVA, LATTE (*)	€ 28
	Triglia alla amatriciana...!!! GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE (*)	€ 26
	Crudo di crostacei, frutti gialli e agrumi MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO (*)	€ 26
	Petto di fagiano in crèpinette con radici e tuberi al cartoccio LATTE (*)	€ 26
	Tartare di piccione, cannolo farcito di patè del suo fegato, chips di porcino e salsa di amarena GLUTINE, LATTE (*)	€ 24

## PRIMI

	Risotto mantecato carota e zenzero, gamberi rossi, caviale Beluga e limone salato (minimo 2 persone) CROSTACEI, LATTE, MOLLUSCHI, PESCE (*)	€ 28
	Passatelli in brodo di pesci e crostacei GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, LATTE, SEDANO, MOLLUSCHI (*)	€ 26
	Gnocchi di barbabietola, salsa e golette di baccala con crema di alici cetaresi GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE (*)	€ 24
	Ravioli farciti con spezzatino di coniglio podere Forte su fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi GLUTINE, UOVA, LATTE (*)	€ 24
	Plin di cappone nel loro ristretto profumato ai porcini GLUTINE, UOVA, LATTE (*)	€ 22
	Tagliolini ai 40 tuorli con tartufo bianco delle Crete senesi GLUTINE, UOVA, LATTE (*)	€ 20*

*\*Il prezzo e la disponibilità del tartufo varia a seconda del mercato*

(\*) Può contenere prodotti abbattuti termicamente. Per eventuali chiarimenti fate riferimento al responsabile di sala.

## SECONDI

Daino alla Rossini!!! € 36  
GLUTINE, UOVA, LATTE (\*)

Trancio di branzino pescato all'amo, asparagi e zabaione alle erbe € 35  
UOVA, LATTE, PESCE, SENAPE (\*)

Sella di Lepre arrosto in dolce forte, cavolfiori in agro e gelatina al € 32  
pompelmo  
LATTE (\*)

 Petto e coscia di faraona in doppia cottura con pak choi € 32  
LATTE (\*)


Anguilla del lago di Bolsena, guacamole, orzo all'orientale e € 30  
daikon  
PESCE , GLUTINE, SEMI DI SESAMO (\*)

## FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi € 15 - € 25  
LATTE

(\*) Può contenere prodotti abbattuti termicamente. Per eventuali chiarimenti fate riferimento al responsabile di sala.

## DOLCI

 <b>QUI</b>	Cre moso ai Marroni dell'Amiata, crema di cachi e gelato all'alloro GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (*)	€ 14
	Semifreddo alla nocciola delle Langhe con crema alla liquirizia e gelo di caffè espresso GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (*)	€ 12
	Pere, rhum e cioccolato GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (*)	€ 12
	Ovomisu!!! GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (*)	€ 12
	Banana, lime e arachidi GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (*)	€ 12

## VINI DOLCI

Moscadello di Montalcino Botrys Mastrojanni 2007	€ 14
Vin Santo del Chianti Castello di Ama 2013	€ 13
Vin Santo del Chianti Felzina	€ 10
Vin Santo del Chianti Rocca di Montegrossi 2007	€ 22
Breccolo di Alchi	€ 9
Breccolo Barbarossa	€ 9
Breccolo Sangiovetto	€ 9
Antinori Muffato della Sala 2014	€ 15
Les Abbelleis Les Cretes	€ 9
Moscato D'Asti Docg Forteto della Luja 2017	€ 8
Moscato D'Asti Docg Oddero 2015	€ 10
Ben Ryè Donna Fugata 2015	€ 9

(\*) Può contenere prodotti abbattuti termicamente. Per eventuali chiarimenti fate riferimento al responsabile di sala.

