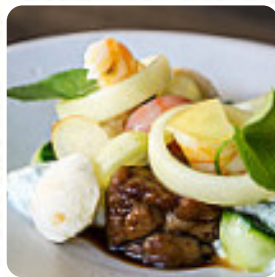




## Menu Terramira

<https://piatti.menu>  
Piazza Della Vittoria, 13, CAPOLONA, Italy  
(+39)0575420989 - <https://terramira.it>



Il ristorante di CAPOLONA offre **41 diversi portate e bevande sul [menù](#)** ad un costo medio di 19 €. Situato sotto il ponte di Capolona, vicino ad Arezzo, questo ristorante appena aperto è una vera scoperta. Nonostante la sua posizione un po' appartata, l'atmosfera elegante e la vista mozzafiato sono irresistibili. I menu – “Terra”, “Mate” e “Vegetale” – offrono piatti squisiti, tra cui pasta gansée e un delizioso piccione, tutti perfettamente presentati e cucinati. Il servizio è cordiale e il personale è attento. Con una selezione di vini raffinati, come il Pol Roger Rosé e l'Ornelleia, ogni pasto diventa un'esperienza indimenticabile. Un must per chi visita la Toscana!

# Menu Terramira



## Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA 3 €

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Tasting Menu Earth 80€

WELCOME FROM THE KITCHEN

## Tasting Menu Innovation 80€

GLAZED GRILLED EEL, SAUTÉED RICE AND SWEET AND SOUR ROOTS

## Tasting Menu Flora 70€

ARTICHOKE, GREEN SAUCE AND AMARANTH

## Dessert

BERGAMOTTO, CIOCCOLATO BIANCO, LIQUIRIZIA E SEDANO

CIOCCOLATO, LAMPONI E TÈ MATCHA

## Categoria Di Ristorante

DESSERT

ITALIANO

## Ingredienti Utilizzati

CIOCCOLATO

FUNGHI

## Primo

RAVIOLI DEL PLIN DI MANZO, ZUCCA, ALLORO E FORMAGGIO DI BUFALA 40 MESI 18 €

TAGLIATELLA, CINGHIALE E FUNGHI 18 €

MEZZELUNE DI BACCALÀ MANTECATO, BARBABIETOLA ROSSA, YOGURT GRECO E CAVIALE D'ARINGA 18 €

## Secondo

SELLA DI CINGHIALE CASTAGNE, CORBEZZOLI E TARTUFO NERO 28 €

MAIALE: GUANCIA BRASATA E PANCIA CAMELLATA ALLE SPEZIE CON INDIVIA PATATE E MELE 25 €

PICCIONE: PETTO, COSCIA E PATÉ CON TOPINAMBUR, NOCCIOLE E FRUTTI SELVATICI 30 €

## Tasting Menu Flora 85€

EGG, JERUSALEM ARTICHOKE, MUSTARD AND BUFFALO PARMESAN

TEMPEH, TURNIP TOPS, "CRUSCO" PEPPER AND KEFIR

CHOCOLATE, COFFE, PEAR AND CARDAMOM

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

DESSERT

CARNE

PASTA

## Tasting Menu Innovation 100€

BACCALÀ RAVIOLI, FENNEL, MANDARIN, PRAWNS AND TIMUT PEPPER

# Menu Terramira



LAMB FROM CASENTINO, FRIAR'S BEARD, HORSERADISH AND PRESERVED GARLIC FROM VAL DI CHIANA

HAZELNUT SEMIFREDDO TRUFFLE AND MATCHA TEA

GRILLED VENISON SADDLE, PORCINI SAND, SPRING ONION, TAMARIND AND FIR SAUCE

## Tasting Menu Territory 100€

CASENTINO TROUT, ITS MARINATED EGGS, BEETROOT, CAPERS AND SMOKED LEMON BEURRE BLANC

BLACK CABBAGE "GNUDI" GNOCCHI WITH CASENTINO "BIANCHETTO" TRUFFLE

CHIANINA BEEF TORTELLI, BRAISED CHEEK, SPINACH AND CORTONA SAFFRON

PIGEON: ROAST BREAST, FRIED LEG, CHESTNUTS, MULLED WINE AND SPICES

BERGAMOT ICE CREAM, CELERY, WHITE CHOCOLATE AND LICORICE

PUFF PASTRY OF APPLES, CREAM AND SALTED CARAMEL

## Antipasto

TERRINA DI ANATRA GERMANATA, FOIS GRAS, ALBICOCCHIE, MANDORLE E PEPE DI TIMUT

TROTA DEL CASENTINO MARINATA E AFFUMICATA, RADICI E PANNA ACIDA

APERITIVI DI BENVENUTO DALLA CUCINA

CAPESANTE, CAVOLFIORE, ARANCIA BRUCIATA E GEL DI SOIA E ZENZERO 18 €

MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI E COTTI, FAGIOLI ZOLFINI E RADICCHIO ROSSO 18 €

ANIMELLE DI VITELLO GLASSATA, CARCIOFI, SALSA CACIO E PEPE 18 €

PICCIONE: PETTO ARROSTO, PRALINA DEL SUO PATÈ, RAVIOLO DI COSCE, CILIEGE E RABBARBARO

TAGLIATELLE ALL'UOVA D'OCA, CONIGLIO, OLIVE TAGGIASCHE E SALSA ALL'AGLIO DOLCE

# Terramira

Piazza Della Vittoria, 13,  
CAPOLONA, Italy

### Orari di apertura:

Mercoledì 19:00-22:00

Giovedì 19:00-22:00

Venerdì 19:00-22:00

Sabato 12:30-14:00

Domenica 12:30-14:00

Fatto con [Piatti](#)

