

Sapordivino

—RESTAURANT—

PASQUA

EASTER MENU

5 APRILE 2026 | APRIL 5TH 2026

MENU OLIVO

Carpaccio di capocollo, finocchietto selvatico,
schiacciata al formaggio tradizionale
Capocollo carpaccio, wild fennel and traditional cheese flatbread
25 euro

Tortelli di patate, tartufo nero e scaglie di pecorino maturato nel fieno
Potato tortelli, black truffle, hay-aged pecorino cheese slivers
25 euro

Carciofo ripieno di "pan cotto", uovo di quaglia e crema di pomodorini
Artichoke stuffed with "pan cotto", quail egg and cherry tomato cream
25 euro

Selezione della dolce tipici pasquali
Chef's selection of traditional Easter desserts
12 euro

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU
Euro 68,00

per persona (bevande escluse)
per person (drinks excluded)



GRAND HOTEL CONTINENTAL
SIENA

STARHOTELS[®]
COLLEZIONE

Sapordivino

—RESTAURANT—

PASQUA

EASTER MENU

5 APRILE 2026 | APRIL 5TH 2026

MENU LUCE

Ovetto cotto a bassa temperatura, schiuma di asparagi,
bottarga e alghe wakame in agrodolce
*Slow-cooked egg, asparagus foam, bottarga
and sweet-and-sour wakame seaweed*
25 euro

Gnocchetti di spinaci, tartare di gamberi,
spuma di basilico e confettura di finocchi
Spinach gnocchetti, prawn tartare, basil ècume and fennel jam
25 euro

Polpo al vapore, soffice di baccelli, burrata e gocce di rabarbaro
Steamed octopus, broad bean mousse, burrata and rhubarb drops
25 euro

Semi freddo al kumquat in sinfonia di agrumi
Kumquat parfait, citrus symphony
12 euro

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

Euro 68,00

per persona (bevande escluse)
per person (drinks excluded)



GRAND HOTEL CONTINENTAL
SIENA

STARHOTELS
COLLEZIONE