

Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco
Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro
Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca
Ricordo di una crêpe alla nutella

€ 140 escluse le bevande



La degustazione di 4 vini in abbinamento a € 70

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente
Merluzzo, olive celline e peperone cornetto
I plin
Coniglio, carota e fegato grasso
Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

€ 160 escluse le bevande



La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 90

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Acque € 5
Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3
Coperto e servizio inclusi

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini



Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

€ 180 escluse le bevande

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 120



I piatti dei menu degustazione
possono essere serviti à la carte

3 piatti a scelta bevande escluse € 125

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco

Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro

Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca

Ricordo di una crêpe alla nutella



La degustazione di 4 vini in abbinamento

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente

Merluzzo, olive celline e peperone cornetto

I plin

Coniglio, carota e fegato grasso

Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto



La degustazione di 5 vini in abbinamento

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini



Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

La degustazione di 6 vini in abbinamento



I piatti dei menu degustazione
possono essere serviti à la carte

3 piatti a scelta

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Evergreen Menu

Filet in Torrenco style
Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow
Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote
Memory of a crêpe with Nutella cream

€ 140 without beverages



4 wines pairing € 70

At the foot of the Alps

Apparent Albese
Codfish, black olives and red pepper
Our plin agnolotti
Rabbit, carrot and duck liver
Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon

€ 160 without beverages



5 wines pairing € 90

Tasting menus recommended for all the table

Water € 5

Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3
Covered and services included

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Progress Menu

6 courses surprise, from the day

€ 180 without beverages

6 wines pairing € 120 

All the dishes of tasting menus
can be served à la carte

3 dishes, of your choice drinks not included € 125

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Evergreen Menu

Filet in Torrenco style

Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow

Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote

Memory of a crêpe with Nutella cream



4 wines pairing

At the foot of the Alps

Apparent Albese

Codfish, black olives and red pepper

Our plin agnolotti

Rabbit, carrot and duck liver

Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon



5 wines pairing

Tasting menus recommended for all the table

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Progress Menu

6 courses surprise, from the day

6 wines pairing



All the dishes of tasting menus
can be served à la carte

3 dishes of your choice

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Menu Evergreen

Filet à la Torrenco

Risotto, moutarde, légumes aigre-doux et moelle

Pigeon au barbecue, pommes et compote de fruits secs

Mémoire de une crêpe au Nutella crème

€ 140 hors boissons



4 vins à € 70

Menu Au pied des Alpes

Albese apparent

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Pêche, malvasia de Casorzo vin, zabaione et macaron

€ 160 hors boissons



5 vins du terroir à € 90

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

Eau € 5

Café de la torréfaction Gianni Frasi € 3

Couvert et service inclus

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

€ 180 hors boissons

6 vins à € 120 

Le plats des menus dégustation
peuvent être servis à la carte

3 plats au choix hors boissons € 125

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel de la salle à manger de tout besoin particulier.

Le livre des ingrédients est également consultable.

Les produits frais sont soumis à une réduction rapide de la température pour assurer la sécurité, conformément au Règl. 852/O4 et EC Règl. 853/O4.

Menu Evergreen

Filet à la Torrenco

Risotto, moutarde, légumes aigre-doux et moelle

Pigeon au barbecue, pommes et compote de fruits secs

Mémoire de une crêpe au Nutella crème



4 vins

Menu Au pied des Alpes

Albese apparent

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Pêche, malvasia de Casorzo vin, zabaione et macaron



5 vins du terroir

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

6 vins



Le plats des menus dégustation
peuvent être servis à la carte

3 plats au choix

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel de la salle à manger de tout besoin particulier.

Le livre des ingrédients est également consultable.

Les produits frais sont soumis à une réduction rapide de la température pour assurer la sécurité, conformément au Règl. 852/O4 et EC Règl. 853/O4.

Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco
Filet in Torrenco style

Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro
Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow

Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca
Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote

Ricordo di una crêpe alla nutella
Memory of a crêpe with Nutella cream

€ 140 escluse le bevande
€ 140 without beverages



La degustazione di 4 vini in abbinamento a € 70
4 wines pairing € 70

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente
Apparent Albese

Merluzzo, olive celline e peperone cornetto
Codfish, black olives and red pepper

I plin
Our plin agnolotti

Coniglio, carota e fegato grasso
Rabbit, carrot and duck liver

Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto
Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon

€ 160 escluse le bevande
€ 160 without beverages



La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 90
5 wines pairing € 90

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola
Tasting menus recommended for all the table

Acque € 5
Water € 5

Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3
Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3

Coperto e servizio inclusi
Covered and services included

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno
6 courses surprise, from the day

€ 180 escluse le bevande
€ 180 without beverages

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 120
6 wines pairing € 120



I piatti dei menu degustazione
possono essere serviti à la carte

*All the dishes of tasting menus
can be served à la carte*

3 piatti a scelta bevande escluse € 125
3 dishes, of your choice drinks not included € 125

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/O4 e Reg. CE 853/O4

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/O4 and EC Reg. 853/O4.