

*Tanta ricerca delle migliori materie prime locali o non  
insieme alla voglia di esaltarle al massimo.*

*Questi gli ingredienti della nostra cucina.*

*Chef Visman Sonia e Pietro Cacciatori*

### CLASSICI € 70

Alcuni dei piatti che più ci rappresentano,  
nati in pochi minuti o frutto di lunghe riflessioni, dal 1989 ad oggi.

Carpaccio di pomodoro bistecca, pesca, senape,  
fiori di zucca e sorbetto di sedano

-Taglierini al limone-

Limone sotto sale, spuma tiepida di ricotta e tartar di anatra

Pici “appiciati a mano” al sugo di coniglio in bianco  
e verdure dell’orto

Piccione sfumato al Marsala con spezie,  
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticciere

*Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 38*

### UN PO’ € 55

La nostra cucina in breve tra brace, aromi e sapori di casa

Spaghetti Martelli cotti a risotto con pomodori datterini,  
pesto di basilico e stracciatella

Spiedo di agnello Pomarancino, cipollotto e peperoni  
servito con caponatina di melanzane

Tiramisù

Savoiardo fatto in casa bagnato al caffè  
crema al Mascarpone e Vaniglia Bourbon,  
cioccolato fondente 70%

*Abbinamento di tre vini a bicchiere € 25*

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

### APERITIVO

Prosecco superiore Valdobbiadene 6 €

Champagne 10 €

Cocktails 8 €

### ANTIPASTI € 18

Salumi di nostra produzione lavorati secondo tradizione  
di Macchiaiola Maremmana e sfiziosità € 20

(-)

Petto d’anatra affumicato,  
cocomero marinato nel vino rosso e pepe Timut

(12)

Carpaccio di pomodoro bistecca, pesca, senape,  
fiori di zucca e sorbetto di sedano

(1-3-5-7-10)

Trota marinata e appena scottata,  
zucchine, zenzero e ricotta

(4-6-7)

Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con composte di frutta fatte in casa

(7)

### PRIMI PIATTI € 20

Risotto carnaroli con salsa di peperoni arrosto,  
lardo, caprino e noci

(7-8)

Spaghetti Martelli cotti a risotto con pomodori datterini,  
pesto di basilico e stracciatella

(1-7-8)

Pici “appiciati a mano” al sugo di coniglio in bianco  
e verdure dell’orto

(1-9)

-Taglierini al limone-

Limone sotto sale, spuma tiepida di ricotta e tartar di anatra

(1-3-7)

-Ricordo di besciamella-

Ravioli ripieni di zucchine, burro e noce moscata dell’Indonesia

(1-3-7)

### SECONDI PIATTI € 28

Vitellone Chianino IGP cotto sul fuoco di legna con verdure grigliate:

La Fiorentina € 75/Kg per 2/3 persone

La Costata € 70/Kg per 2 persone

La Tagliata con trito di erbe aromatiche in salsa € 28

Coscio d’anatra cotto in tegame allo zafferano del Chianti  
con insalata di peperoni al forno

(12)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,  
fichi caramellati e spinaci

(Metà € 20 | Intero 30 €)

(10-12)

Spiedo di agnello Pomarancino, cipollotto e peperoni  
servito con caponatina di melanzane

(1-5-8-9-12)

Rollè di coniglio ripieno alla griglia, pesto al dragoncello  
e lasagnetta di verdure gratinate

(3-8)

Baccalà grigliato sui limoni con salsa mediterranea  
di pomodorini, origano, capperi e olive

(4-5)

Crocchette di farro, curcuma e piselli  
con caponata di melanzane e salsa al rafano € 18

(1-3-5-7-8)

**Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine**

Tutto il pane è fatto in casa con lievito madre e farine speciali  
(1-5-7-8-11)

Acqua naturizzata l.0,75 € 3

Caffetteria € 4

Coperto, pane e olio € 5

Soft drink e birra l 0,33 € 4

Succhi di frutta l 0,50 € 5