

*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.

Tacos di castagne con trota affumicata, porri stufati,
radicchio e salsa al rafano

Maremmani burro & salvia-
Pasta finissima ripiena di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse ed essenza di salvia

-Taglierini al limone-
Limone sotto sale, spuma tiepida di ricotta e tartar di anatra

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticciere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 35

UN PO' € 50

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

Testaroli sugo di stracotto di guancia e peperoni
con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Maialino arrosto al mirto con carota gratinata
e ginger in agrodolce

Cannolo croccante farcito di sorbetto alle fragole,
crema inglese alla vaniglia ed essenza di menta

Abbinamento di tre vini a bicchiere € 20

I menù degustazione vengono serviti per almeno 2 persone

APERITIVO

Prosecco Valdobbiadene 5 €

Champagne 9 €

Cocktails 8 €

ANTIPASTI € 18

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

Battuta al coltello di Vitellone Chianino IGP,
pomodorini conditi alla marinara, caprino e noci
(4-7-8)

Pollo nostrale marinato con spezie e zenzero,
gazpacho di panzanella e tortilla di mais
(1-5-8-9-10-11)

Tacos di castagne con trota affumicata, porri stufati,
radicchio e salsa al rafano
(1-4-5-7-8)

Involtoni di baccalà marinato con asparagi, patè di fegato di baccalà
e fonduta di parmigiano e zafferano
(1-4-5-7-8)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto carnaroli ai funghi porcini cotti & crudi,
rafano e prezzemolo
(1-5-7)

Spaghetti "pastificio Martelli" laccati al piccione e ciliegie,
pepe di Sichuan
(1-9)

-Taglierini al limone-
Limone sotto sale, spuma tiepida di ricotta e tartar di anatra
(1-3-7)

Testaroli sugo di stracotto di guancia e peperoni
con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
(1-7-9)

-Maremmani burro & salvia-
Pasta finissima ripiena di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse ed essenza di salvia
(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

Rollè di pollo alla cacciatora con
zucchine alle erbe aromatiche e chips di patate
(3-7)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci
(Metà € 20 | Intero 30 €)
(10-12)

Maialino arrosto al mirto con carota gratinata
e ginger in agrodolce
(11-12)

Agnello pomarancino arrosto con vignarola
di verdure primaverili
(-)

Salmerino dell'Appennino alla griglia, salsa allo yogurt
e melanzana alla parmigiana
(7)

Uovo pochè con insalata di asparagi e salsa al tamarindo € 18
(3)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI € 18
Frutto di un'attenta ricerca in Toscana ed in altre regioni,
solo formaggi a latte crudo e Bio.

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 € 3

Coperto, pane e olio € 4

Soft drink e birra l 0,33 € 4

Succhi di frutta l 0,50 € 5

Molte delle nostre proposte possono essere preparate senza glutine