

*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.

Cipolla di Certaldo cotta sotto cenere con gelato al pecorino,
hummus di ceci e acciughe del mar ligure

Spaghetti Martelli al pesto di finocchietto selvatico e
bottarga di muggine dei Pescatori di Orbetello

Testaroli al sugo di stracotto di guancia e
peperoni leggermente piccante, scaglie di parmigiano

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticciere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 38

VIAGGIO NEI PIATTI DELLA MEMORIA € 55

Piatti della tradizione casalinga Toscana che nonni e nonne hanno
cucinato per anni a figli e nipoti, proprio come è successo a noi.
Questa nostra interpretazione è dedicata a loro.

Maremmani burro & salvia

Ravioli di pasta finissima farciti di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse, essenza di salvia

-Braciolina con i capperi-

Filetto di Vitellone Chianino IGP, panatura di capperi,
salsa di pomodorini grigliati e capperi fritti

Zuppa inglese

Savoiaro fatto in casa bagnato al Alchermes di Firenze,
crema leggera alla vaniglia e 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

(-)

Cipolla di Certaldo cotta sotto cenere con gelato al pecorino,
hummus di ceci e acciughe del mar Ligure

(4-5-7)

Sfogliata tiepida alle erbe di campo,

crema di caprino ed erba cipollina

(1-3-7-11)

Carpaccio di trota leggermente affumicata con gazpacho
di peperoni e pomodoro, cetriolo marinato

(1-4)

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

(7)

PRIMI PIATTI € 20

Risotto ai piselli freschi, soffice di caprino
e pomodori datterini arrosto

(7)

Spaghetti Martelli al pesto di finocchietto selvatico e
bottarga di muggine dei Pescatori di Orbetello

(1-3-4-7-8)

Testaroli al sugo di stracotto di guancia e
peperoni leggermente piccante, scaglie di parmigiano

(1-7-9-12)

Taglierini "30 rossi" fatti in casa al curry,
crocchette d'agnello verdurine e germogli

(1-3-5-9)

Maremmani burro & salvia

Ravioli di pasta finissima farciti di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse, 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
(5-8)

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

-Braciolina con i capperi-
Filetto di Vitellone Chianino IGP, panatura di capperi,
salsa di pomodorini grigliati e capperi fritti € 30
(1-3-5)

Agnello pomarancino alla griglia,
scalogni glassati e fagioli all'uccelletto
(12)

Salmerino dell'Appennino scottato alla griglia
con crema di piselli, vignarola e germogli
(4)

Uovo pochè con insalata d'asparagi e salsa al tamarindo € 18
(3-7)

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