

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

Questi gli ingredienti della nostra cucina.

Chef Vismán 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,
radicchi e salsa al rafano

Maremmani burro & salvia

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

Pappardelle al ragù di anatra e scaglie di pecorino stagionato

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 40

UN PO' € 55

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

Spaghetti "Martelli" risottati con asparagi selvatici,
pinoli e fonduta di Parmigiano e zafferano

Quaglia arrosto alla birra artigianale profumata al lemongrass,
insalata di peperoni al forno e chips di patate

Zuccotto Toscano farcito di ricotta &
Zabaione profumato al Vin Santo

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 € 20

Prosciutto & Prosciutto

Prosciutto di Macchiaiola maremmana con olive
Prosciutto D'Ossvaldo (Cormons) con giardiniera al cren
(1-3-5-7-8-9)

Selezione di formaggi a latte crudo e Bio con
composte di frutta fatte in casa
(7)

Battuta al coltello di Vitellone Chianino con gelato al parmigiano,
insalata di carciofi e salsa al prezzemolo, menta e limone
(3-5-7)

Sfogliata tiepida alle erbe di campo,
crema di caprino ed erba cipollina
(1-3-7-11)

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

PRIMI PIATTI € 20

Risotto alle erbe selvatiche mantecato all'olio del Chianti classico,
mandorle e bottarga di Orbetello
(4-5-7-8)

Spaghetti "Martelli" risottati con asparagi selvatici,
pinoli e fonduta di Parmigiano e zafferano
(1-7-8)

Pappardelle al ragù di anatra e scaglie di pecorino stagionato
(1-3-7-9-12)

Maremmani burro & salvia

Ravioli di pasta finissima farciti di spinaci spadellati e ricotta di capra,
Parmigiano Vacche Rosse, essenza di salvia
(1-3-7)

Gnocchi di patate con cuore fondente di pecorino fresco,
piselli, vignarola primaverile e puntarelle
(1-3-7)

SECONDI PIATTI € 30

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

Tagliata di Chianina alla griglia con leggera salsa aromatica e verdure € 30
(-)

Coniglio in-finocchiato
Arrosto e farcito del suo fegatino, rosmarino e Finocchiona Toscana con
vignarola di verdure primaverili
(1-7)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci
(Metà € 22 | Intero 32 €)
(10-12)

Quaglia arrosto alla birra artigianale profumata al lemongrass,
insalata di peperoni al forno e chips di patate
(1-5-7-12)

Bocconcini di Agnello Pomarancino allo zafferano del Chianti
con fagioli all'uccelletto
(-)

Uovo pochè con insalata d'asparagi e salsa al tamarindo € 20
(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)

Coperto, pane e olio, benvenuto dalla cucina € 5

Acqua naturizzata l.0,75 € 3

Caffetteria € 4

Soft drink e birra l 0,33 € 4

Succhi di frutta l 0,50 € 5