

*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.

Pane, orto e fantasia

-Maremmani burro & salvia-

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

Pici "appiciati" a mano sulla nana
e scaglie di pecorino stagionato

Maialino allevato brado arrosto al mirto con
barbabietole in agrodolce e patata al cartoccio

Dolce goloso del pasticcere

Abbinamento di cinque vini a bicchiere € 35

UN PO' € 50

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

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

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

Dolce goloso del pasticcere

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

(-)

Trota marinata e scottata, zucchine filangè con limone
e spezie, crumble salato

(1-4)

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

(3-9-10)

Pollo nostrale marinato con spezie e zenzero,
gazpacho di panzanella e tortilla di mais

(1-5-8-9-10-11)

Pane, orto e fantasia € 20

(1-3-5-7-8-9)

PRIMI PIATTI € 20

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

(7-8)

Spaghetti risottati agli asparagi selvatici con
fonduta di parmigiano e zafferano

(1-7-8)

Pici "appiciati" a mano sulla nana
e scaglie di pecorino stagionato

(1-7-9-12)

Tortelli ripieni di trota con panna di mandorle,
essenza di abete e limone confit

(1-3-4-11)

-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

Pollo San Bartolomeo "semplicemente" alla griglia,
fiori di zucca fritti e patate alla griglia

Questo piatto viene servito per 2 persone (28 € per persona)

(1-3-5)

Piccione sfumato al Marsala con spezie,
fichi caramellati e spinaci

(Metà € 20 | Intero 30 €)

(10-12)

Maialino allevato brado arrosto al mirto con
barbabietole in agrodolce e patata al cartoccio

(12)

Agnello Pomarancino con leggera salsa aromatica
e caponata di melanzane

(5-8-9)

Baccalà grigliato sui limoni, salsa mediterranea e salvia fritta

(4-5)

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