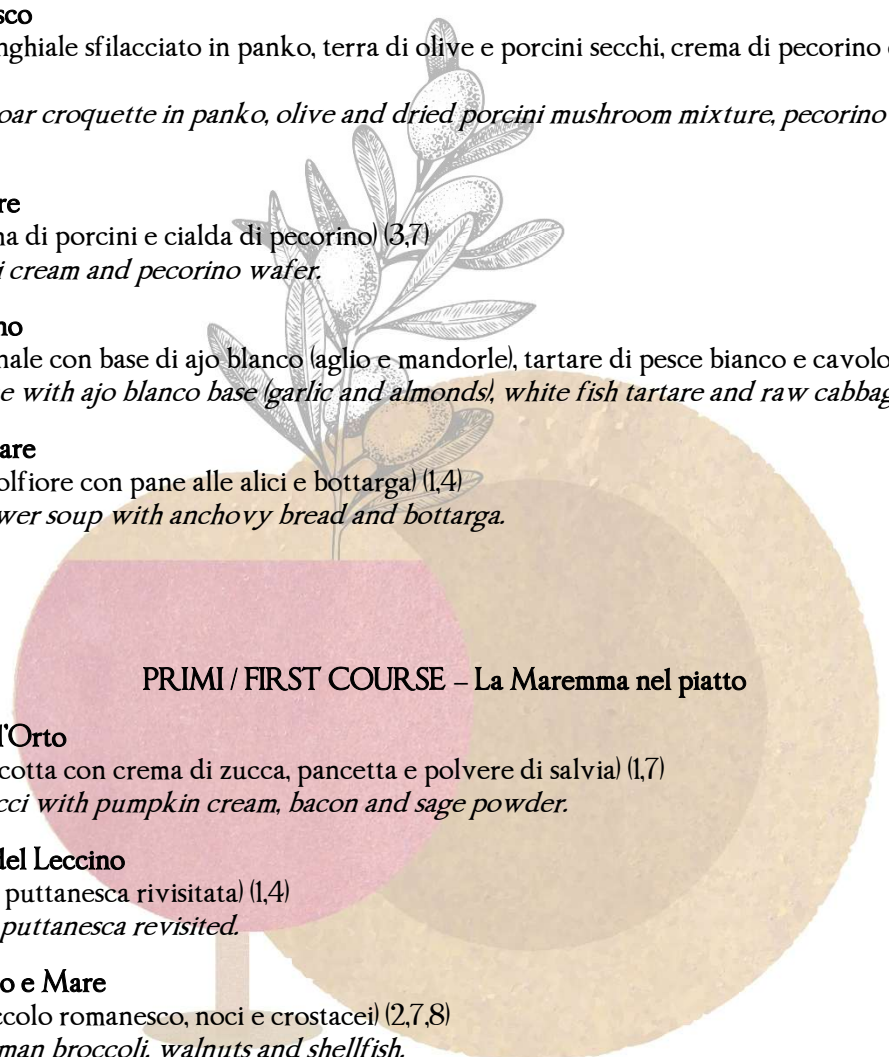


ANTIPASTI / STARTERS – Si comincia dal Podere

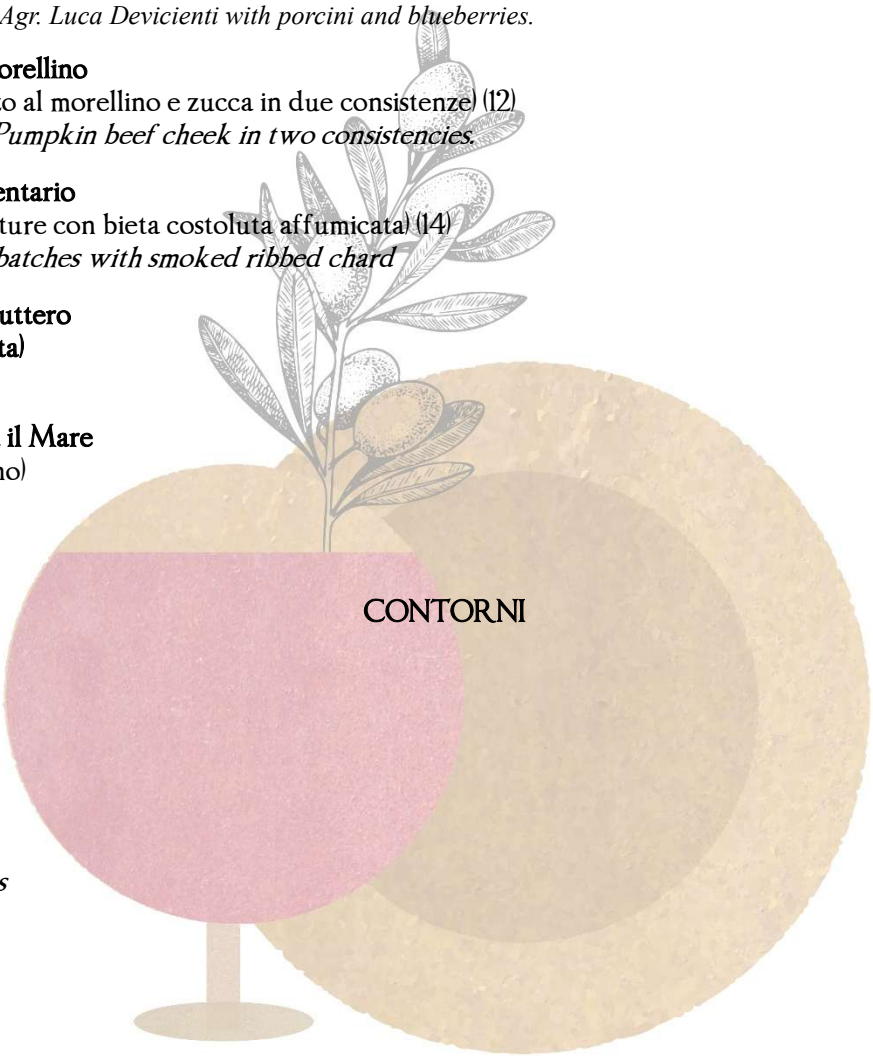


La Tartare del Buttero (Tartare di manzo, fondo bruno e noci) (8) <i>Beef tartare, brown background and walnuts.</i>	€18,00
Tagliere "Leccino" (Selezione di salumi Az. Agricola "Le Querciolaie" e formaggi) (1-7-8-9-12) <i>Selection of meats and cheeses.</i>	€18,00
Cinghiale nel Bosco (Crocchetta di cinghiale sfilacciato in panko, terra di olive e porcini secchi, crema di pecorino e gel di mirtillo) (1,7) <i>Shredded wild boar croquette in panko, olive and dried porcini mushroom mixture, pecorino cream and blueberry jelly.</i>	€18,00
L'Uovo del Podere (Uovo CBT, crema di porcini e cialda di pecorino) (3,7) <i>CBT egg, porcini cream and pecorino wafer.</i>	€15,00
Il Mare d'Autunno (Cheviche autunnale con base di ajo blanco (aglio e mandorle), tartare di pesce bianco e cavolo crudo) (4,8) <i>Autumn cheviche with ajo blanco base (garlic and almonds), white fish tartare and raw cabbage.</i>	€15,00
Tra l'Orto e il Mare (Vellutata di cavolfiore con pane alle alici e bottarga) (1,4) <i>Creamy cauliflower soup with anchovy bread and bottarga.</i>	€16,00

PRIMI / FIRST COURSE – La Maremma nel piatto

I Cappellacci dell'Orto (Cappellacci di ricotta con crema di zucca, pancetta e polvere di salvia) (1,7) <i>Ricotta cappellacci with pumpkin cream, bacon and sage powder.</i>	€18,00
Lo Spaghettone del Leccino (Spaghettone alla puttanesca rivisitata) (1,4) <i>Spaghettone alla puttanesca revisited.</i>	€15,00
Il Risotto tra Orto e Mare (Risotto con broccolo romanesco, noci e crostacei) (2,7,8) <i>Risotto with Roman broccoli, walnuts and shellfish.</i>	€18,00
Il Tortello della Maremma (Tortello maremmano al ragù o burro e salvia) (1,3,7,9) <i>Maremma tortello with ragù or butter and sage.</i>	€16,00
Pasta e Fagioli sulla Costa d'Argento (Pasta mista con fagioli e cozze) (1,14) <i>Mixed pasta with beans and mussels.</i>	€16,00
La Linguina dei nostri mari (Linguina "Senatore Cappelli" allo stracotto di tonno rosso nostrano e riduzione di vino) (1,4,12) <i>Linguina "Senatore Cappelli" with Italian bluefin tuna stew and wine reduction.</i>	€16,00

SECONDI / SECOND COURSE – Terra, Bosco e Mare

Il Tonno sulla griglia (Tonno in crosta di semi misti con radicchio grigliato e uvetta) (4,8,11) <i>Tuna in a mixed seed crust with grilled radicchio and raisins.</i>	€20,00
L'Ossobuco del Fattore (Ossobuco con crema di patate allo zafferano e salsa verde) (4,7,12) <i>Ossobuco with saffron potato cream and salsa verde.</i>	€18,00
La Tagliata nel bosco (Tagliata di manzo locale Az. Agr. Luca Devicienti con porcini e mirtilli) <i>Local beef cut Az. Agr. Luca Devicienti with porcini and blueberries.</i>	€20,00
La Guancia al Morellino (Guancia di manzo al morellino e zucca in due consistenze) (12) <i>Blackberry and Pumpkin beef cheek in two consistencies.</i>	€20,00
Il Polpo dell'Argentario (Polpo in due cotture con bieta costoluta affumicata) (14) <i>Octopus in two batches with smoked ribbed chard</i>	€20,00
La Bistecca del Buttero (Fiorentina, costata) <i>Rib</i>	€7,00hg
Quello che porta il Mare (Pescato del giorno) <i>Fish of the day</i>	€8,00hg
 CONTORNI	
Verdura a foglia <i>Leafy vegetable</i>	€7,00
Fagioli <i>Beans</i>	€7,00
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	€7,00