

PODERE MAREMMA

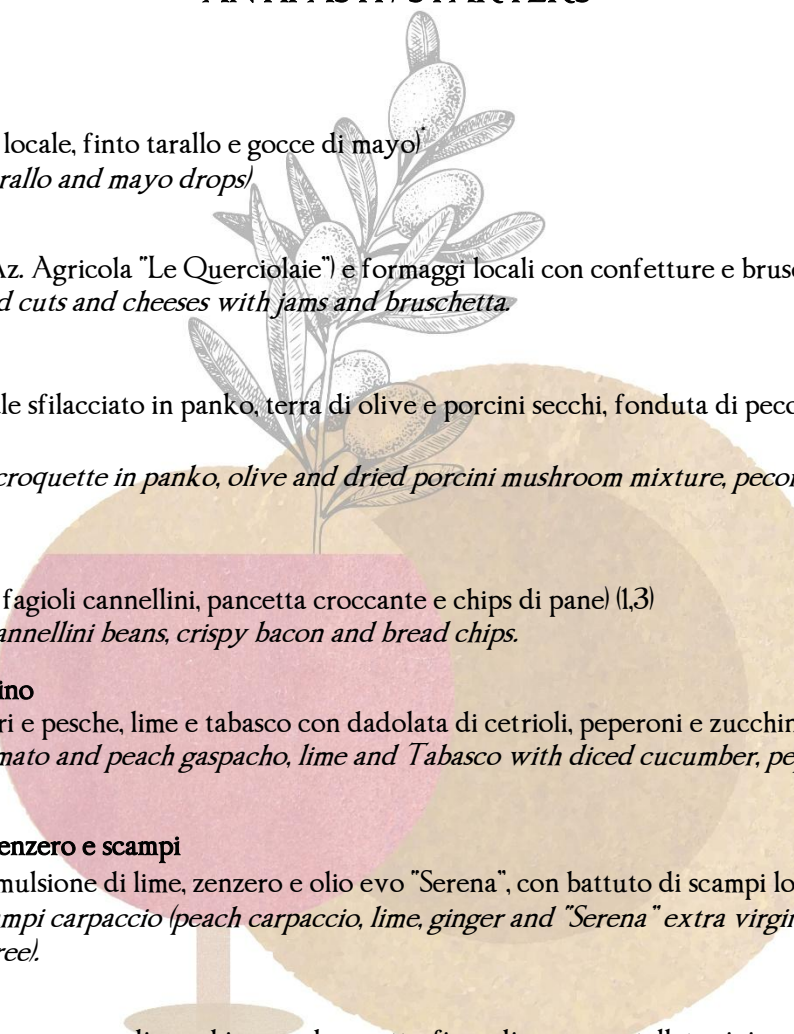
*"Profumi di campagna, respiro di mare, in una cucina
che evolve custodendo la memoria.*

*Il Leccino, ristorante dell'AgriResort Podere Maremma,
raffinata espressione contemporanea nate nel 2019,*

interpreta ed esalta i prodotti del territorio in una visione autentica e moderna.

"Come a casa ...lontani da casa"

ANTIPASTI / STARTERS

- 
- Tartare di manzo** € 18,00
(Tartare di Manzetta locale, finto tarallo e gocce di mayo)
Beef Tartare (fake tarallo and mayo drops)
- Tagliere "Leccino"** €20,00
(selezione di salumi (Az. Agricola "Le Querciolaie") e formaggi locali con confetture e bruschette) (1-7-89-12)
Selection of local cold cuts and cheeses with jams and bruschetta
- Cinghiale nel bosco** €18,00
(crocchetta di cinghiale sfilacciato in panko, terra di olive e porcini secchi, fonduta di pecorino e gel di mirtilli)
(1,7)
Shredded wild boar croquette in panko, olive and dried porcini mushroom mixture, pecorino fondue and blueberry jelly.
- Uova del Buttero** €15,00
(uovo CBT, crema di fagioli cannellini, pancetta croccante e chips di pane) (1,3)
CBT egg, cream of cannellini beans, crispy bacon and bread chips.
- Cheviche del contadino** €15,00
(gaspacho di pomodori e pesche, lime e tabasco con dadolata di cetrioli, peperoni e zucchine crude)
Farmer's Ceviche (tomato and peach gaspacho, lime and Tabasco with diced cucumber, peppers and raw zucchini.
- Carpaccio di pesca, zenzero e scampi** € 20,00
(carpaccio di pesca, emulsione di lime, zenzero e olio evo "Serena", con battuto di scampi locali) (2)
Peach, ginger and scampi carpaccio (peach carpaccio, lime, ginger and "Serena" extra virgin olive oil emulsion, with local scampi puree).
- Calamaro e salsiccia** € 18,00
(tagliatella di calamaro su crema di zucchine crude e cotte, fiore di zucca pastellato ripieno di salsiccia e calamaro) (1,14)
Squid and sausage (squid tagliatelle on a cream of raw and cooked courgettes, battered courgette flower stuffed with sausage and squid.
- Tagliere di formaggi** € 22,00
(Az. Agricola "Il Radichino") (7-12)
Selection of cheese (Az. Agricola "Il Radichino")

PRIMI / FIRST COURSE

Gnudi alla Nerano... "Maremmani"

€16,00

(gnudi di ricotta e spinaci spadellati con zucchine fritte e Regio "Azienda Agricola Rustici") (1,3,7) ·

Ricotta and spinach gnudi sautéed with fried courgettes (Regio "Azienda Agricola Rustici")

Spaghettoni oro e scampi

€ 20,00

(spaghettoni risottati in crema di datterino giallo e zafferano nostrano con tartare di scampi locali e la sua bisquet) (1,2,9) ·

spaghettoni in cream of yellow datterino and local saffron with tartare of local scampi and its bisquet

Plin dell'Argentario

€20,00

(plin ripieno di palamita e melanzane del nostro orto con burro aromatizzato al limone e bottarga di Orbetello) (1,3,7) ·

Plin filled with bonito and aubergines from our garden with lemon-flavoured butter and Orbetello bottarga

Un grande classico

€ 16,00

(tortello maremmano al ragù o burro e salvia) (1,3,7) ·

A great classic (Maremma tortello with ragù or butter and sage)

Fusillone alla Genovese, coniglio e cacione

€ 18,00

(fusillone con ragù di coniglio locale sfilacciato con scaglie di Cacione e Maggiorana del nostro orto) (1,7) ·

Fusillone alla Genovese, rabbit and cacione (fusilli with local rabbit ragù, shredded with flakes of Cacione and marjoram from our garden)

Pappardella al ragù bianco di scorfano

€18,00

(pappardella home made, ragù artigianale di scorfano locale, olive e capperi) (1,3,12) ·

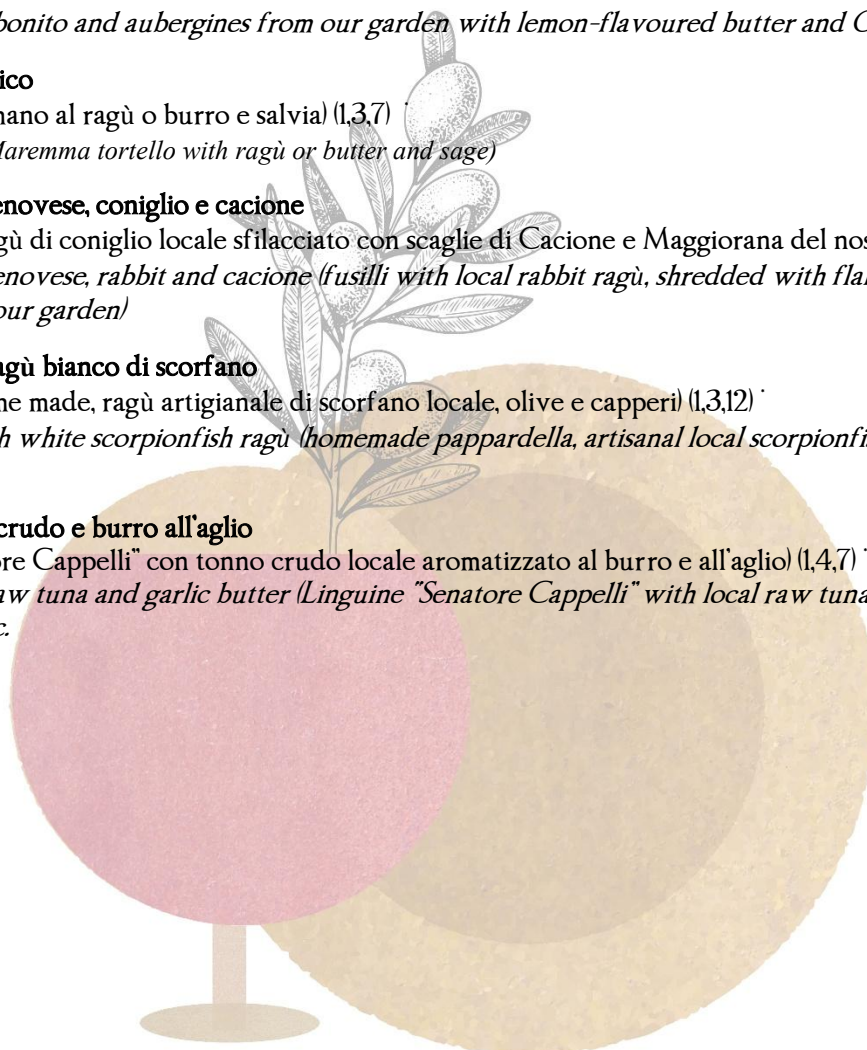
Pappardella with white scorpionfish ragù (homemade pappardella, artisanal local scorpionfish ragù, olives and capers)

Linguina tonno crudo e burro all'aglio

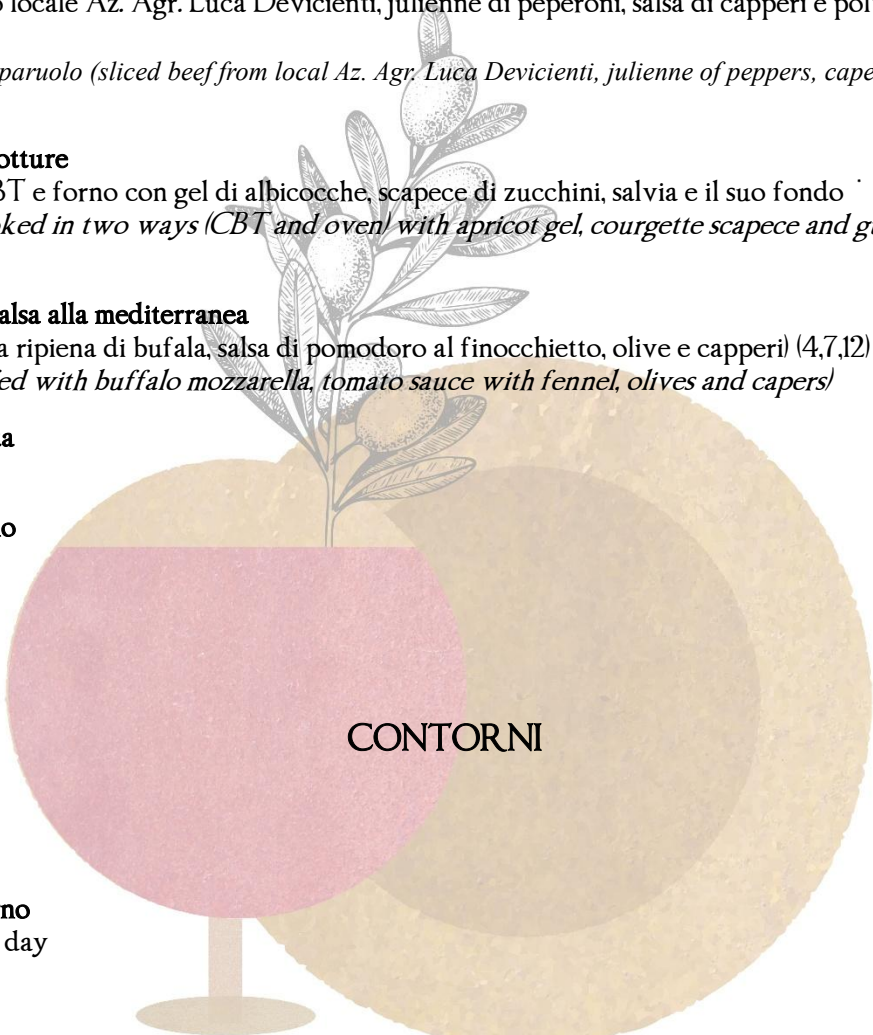
€ 20,00

(linguina "Senatore Cappelli" con tonno crudo locale aromatizzato al burro e all'aglio) (1,4,7) ·

Linguine with raw tuna and garlic butter (Linguine "Senatore Cappelli" with local raw tuna flavoured with butter and garlic.)



SECONDI / SECOND COURSE

Tonno, lardo e scarola alla napoletana (filetto di tonno dei nostri mari, bardato con lardo di colonnata, scarola CBT con pinoli, uvetta e alici) (4,12) · <i>Tuna, lard and Neapolitan-style escarole (tuna fillet from our seas, wrapped in Colonnata lard, CBT escarole with pine nuts, raisins and anchovies)</i>	€ 22,00
Maialino da latte CBT, friggirelli e osmosi di mele (maialino CBT su crema di friggirelli piccanti, mela acidula in osmosi) (5) · <i>Suckling pig CBT, peppers and apple osmosis (CBT suckling pig with spicy pepper cream, acidulous apple in osmosis)</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo e puparuolo (tagliata di manzo locale Az. Agr. Luca Devicienti, julienne di peperoni, salsa di capperi e polvere di cipolla bruciata) (12) · <i>Sliced beef and puparuolo (sliced beef from local Az. Agr. Luca Devicienti, julienne of peppers, caper sauce and burnt onion powder)</i>	€ 22,00
Faraona in due cotture Faraona cotta CBT e forno con gel di albicocche, scapece di zucchini, salvia e il suo fondo · <i>Guinea fowl cooked in two ways (CBT and oven) with apricot gel, courgette scapece and guinea fowl and sage stock)</i>	€ 20,00
Triglia bufala e salsa alla mediterranea (triglia in carrozza ripiena di bufala, salsa di pomodoro al finocchietto, olive e capperi) (4,7,12) · <i>Red mullet stuffed with buffalo mozzarella, tomato sauce with fennel, olives and capers)</i>	€ 18,00
Fiorentina, costata <i>Rib</i>	€ 7,00/hg
Pescato del giorno <i>Fish of the day</i>	€ 8,00/hg
 CONTORNI	
Verdura del giorno Vegetable of the day	€ 7,00
Fagioli Beans	€ 7,00
Patate arrosto Roasted potatoes	€ 7,00

DOLCI \ DESSERT

Sorbetto, limone, rosmarino, pinoli e pesche (sorbetto rosmarino e limone, terra di pinoli e cacao, gelatina di pesche e zenzero) (1,7,8) <i>Lemon and rosemary sorbet, pine nuts, peaches (rosemary and lemon sorbet, pine nut and cocoa powder, peach and ginger jelly)</i>	€ 8,00
Cantucci Toscani fatti in casa con Vin Santo (1,3,7,8,12) <i>Traditional Tuscan homemade Cantucci biscuits and Vin Santo</i>	€8,00
Ricotta fichi e fumo (mousse di ricotta di pecora affumicata con zeste di agrumi, fichi in riduzione di vino dolce, morbido di ricotta) (1,7) <i>Ricotta, figs and smoke (smoked sheep's ricotta mousse with citrus fruit, figs in a sweet wine reduction, ricotta cheese)</i>	€8,00
Cremoso all'olio, cioccolato bianco, pomodoro e crumble salato (1,3,7,8) (cremoso all'olio evo e cioccolato bianco, glassa al pomodoro, vaniglia e crumble salato) <i>Creamy oil, white chocolate,</i>	€ 8,00
Cheesecake di Bufala, Pere, Croccante di cioccolato e mandorle (1,3,8) <i>Buffalo Cheesecake, Pears, and Chocolate and Almond Crunch</i>	€ 8,00

VINI DA DESSERT/ DESSERT WINES

Fattoria le Pupille "Sol Alto" <i>Saovignon, Traminer Aromatico ml 375</i>	€ 10,00
Santa Lucia "Il Graticcio" <i>Ansonica, Trebbiano Vin Santo ml 375</i>	€ 10,00
Terenzi Passito <i>Petit Manseng ml 500</i>	€ 10,00
Castellare di Castellina "San Nicolò" <i>Malvasia Bianca, Trebbiano Vin Santo ml 375</i>	€ 10,00
Isole e Olena "Vin Santo del Chianti" <i>Malvasia, Trebbiano ml 375</i>	€ 20,00
Il "Palagio" Passito <i>Sangiovese ml 500</i>	€ 10,00
Fontuccia Passito "Nantropo" <i>Ansonica ml 375</i>	€15,00
Bruni "Perlaia" <i>Muffato Vermentino ml 375</i>	€ 10,00
Fattoria Montellori "Vin Santo della Signora" <i>Trebbiano ml 500</i>	€ 10,00
Cantina Vignaioli di Scansano Passito di Sangiovese <i>Sangiovese ml 500</i>	€ 8,00
Capanna "Moscatello" <i>Ansonica ml 500</i>	€ 12,00