

Antipasti

Brunoise del nostro orto con le sue emulsioni (9) Finissima dadolata di verdure appena colte servite anche in versione liquida	€ 14
Sandwich di baccalà (1,4,7) Mantecato all'olio d'oliva, adagiato tra morbide e fragranti fette di pane agli spinaci	€ 15
Tartare di gambero rosa, panzanella e barbabietola (2) Crostaceo locale in connubio con la ricetta dell'estate maremmana, coulis di basilico e barbabietola	€ 18
Battuta al coltello di Maremmana ai fumi di Leccino ed emulsione di acciuga (1,3,4,8) Manzo locale in tartare servito al naturale con emulsione di acciughe e germogli alfa alfa	€ 16
Cubotti di cinghiale fritti su Bloody Mary (1,9) Delicata e morbida selvaggina in crosta, sfumata con vodka toscana, su disco di speziato pomodoro	€ 14
 Primi	
Lo gnocco del nostro orto (1,3,9) Quel che offre il nostro campo spadellato in men di un lampo	€ 15
Spaghetto vongole veraci, salicornia e bottarga di Orbetello (1,14) Un classico, una deliziosa alga ed un Presidio Slow Food si fondono su eterea crema di zucchine	€ 18
Raviolo ripieno di seppia, rucola e ciliegino confit (1,3,4,8,9) Il pescato dell'Argentario incontra gli ortaggi del Podere	€ 16
Tagliatellina con gambero rosso cotto e crudo, bufala e pistacchio (1,2,3,7,8) ... e tutto si risolve in un sol boccone...	€ 20
Picio al Ragù di coniglio in bianco con tartufo Scorzone (1,3,7,9) Ever green del Leccino scandito dalle stagioni	€ 16
Tortello maremmano al ragù di Morellino (1,3,7,9) .. non può mancare!	€ 15

Secondi

Ricciola in crosta di mandorle e millefoglie di patate (1,4,7,8)	€ 18
Tenero pescato all'amo in croccantezza cotto a bassa temperatura servito con la nostra idea di patata	
Tonno a modo nostro con salsa "maremmaky" (4,6,11)	€ 22
Filetto di tonno rosso planciato nei due sesami, la sua tartare e caponatina a "metri zero"	
Chicken roll & frigitell' (7)	€ 15
Abbraccio di morbido pollo al fegatino toscano, frigitello e la sua crema	
Tenero di maiale bardato nel rigatino toscano e cipollotto grigliato (7)	€ 18
Cuore tenero e scorza croccante su crema di patate rastrellata, la vecchia scuola del fondo di cottura	
Filetto di Manzo su verdura del nostro orto saltata e fungo Cardoncello	€ 20
Servito sulle nostre verdure al salto	
Bistecca alla fiorentina	€ 7/hg
No comment needed 😊	



Dolci

Cre moso al cioccolato, banana laccata, platano e caramello salato (3,7,8)	€ 8
Cialda di sesamo, namelaca al basilico e ciliege in osmosi (3,7,8,11)	€ 8
Pralinato di nocciola con la sua ganache, ricotta di pecora e colatura di caffè (3,7,8)	€ 8
Cestino di frolla con crema al limone e frutta fresca (3,7,8)	€ 8
Al contadino non far sapere...torta cacio e pere (3,7,8)	€ 8
Tagliata di frutta	€ 7

Allergeni

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei 3) UOVA e prodotti a base di uova 4) PESCE e prodotti a base di pesce 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi 6) SOIA e prodotti a base di soia 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9) SEDANO e prodotti a base di sedano 10) SENAPE e prodotti a base di senape 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13) LUPINI e prodotti a base di lupini 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

MENU DEGUSTAZIONE

MAREMMA

Antipasti

Brunoise del nostro orto con le sue emulsioni

Finissima dadolata di verdure appena colte servite anche in versione liquida

Cubotti di cinghiale fritti su Bloody Mary

Delicata e morbida selvaggina in crosta, sfumata con vodka toscana, su disco di speziato pomodoro

Primo

Picio al Ragù di coniglio in bianco con tartufo Scorzone)

Ever green del Leccino scandito dalle stagioni

Secondo

Tenero di maiale bardato nel rigatino toscano e cipollotto grigliato

Cuore tenero e scorza croccante su crema di patate rastrellata, la vecchia scuola del fondo di cottura

Dolce

Al contadino non far sapere...torta cacio e pere

€ 55,00 a persona

(bevande escluse)

Il menu degustazione si serve per tutto il tavolo

MENU DEGUSTAZIONE

MAREM_MARE

Antipasti

Brunoise del nostro orto con le sue emulsioni

Finissima dadolata di verdure appena colte servite anche in versione liquida

Sandwich di baccalà

Mantecato all'olio d'oliva, adagiato tra morbide e fragranti fette di pane agli spinaci

Primo

Raviolo ripieno di seppia, rucola e ciliegino confit

Il pescato dell'Argentario incontra gli ortaggi del Podere

Secondo

Tonno a modo nostro con salsa "maremmaky"

Filetto di tonno rosso planciato nei due sesami, la sua tartare e caponatina a "metri zero"

Dolce

Cialda di sesamo, namelaca al basilico e ciliege in osmosi

€ 65,00 a persona

(bevande escluse)

Il menu degustazione si serve per tutto il tavolo