

Menù à la carte

Antipasti

- Brunoise del nostro orto con le sue emulsioni** (9) € 14
Finissima dadolata di verdure appena colte e servite anche in versione liquida
- Sandwich di baccalà** (1,4,7)* € 15
Mantecato all'olio extra vergine d'oliva, adagiato tra morbide e fragranti fette di pane agli spinaci
- Tartare di gambero rosa, panzanella e barbabietola** (1,2) * € 18
Crostaceo locale in connubio con la ricetta dell'estate maremmana, coulis di basilico e barbabietola
- Battuta al coltello di Maremmana ai fumi di Leccino ed emulsione di acciuga** (1,3,4,8) € 16
Manzo locale in tartare servito al naturale con mayonese di acciughe e germogli alfa alfa
- Cubotti di cinghiale fritti su Bloody Mary** (1,9) € 14
Delicata e morbida selvaggina in crosta sfumata con vodka toscana, su disco di speziato pomodoro
- Crudo di pesce** (2,4)* € 28
2 ostriche, 2 scampi, 3 gamberi, tartare di tonno, tartare di pesce spada



Primi

- Lo gnocco del nostro orto** (1,3,9) € 15
Quel che offre il nostro campo spadellato in men di un lampo
- Spaghetto vongole veraci, salicornia e bottarga di Orbetello** (1,14) € 18
Un grande classico, l'asparago di mare ed un Presidio Slow Food si fondono su eterea crema di zucchini
- Raviolone di topinambur e nocciole, gambero rosso in tartare e stracciatella di bufala** (1,2,3,4,7,8) * € 20
Esplosione di sapori, gioco di consistenze, contrasto di elementi
- Tagliolino con scampi, pomodorini dell'orto e coulis di basilico,** (1,2,3,4)* € 18
Il mare e l'orto si incontrano in un piatto estivo dal cuore vintage
- Picio al Ragù di coniglio in bianco con tartufo Scorzone** (1,3,7,9) € 16
Ever green del Leccino scandito dalle stagioni
- Tortello maremmano al ragù di Morellino** (1,3,7,9) € 15
.. non può mancare!

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"
- Lingotto di pesce spada in panura di semi di papavero, mayonese di pomodoro senza uovo e crema di melanzane dell'orto** (4,5,6)* € 20
Nobili carni bianche morbide e succose, leggera croccantezza e cremosità dal campo
- 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 saltata del nostro orto e petali di tartufo nero** € 22
Morbido e succoso, aromatico e salutare ..
- Bistecca alla fiorentina** (minimo 1,2kg) € 7/hg
No comment needed 😊



Dolci

- Creoso 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

* I prodotti contrassegnati dagli asterischi potrebbero essere congelati se non disponibili sul mercato o abbattuti per le procedure contro l'anisakis

MENU PRANZO

ANTIPASTI

Frisella con bufala e pomodorini dell'orto (1,5)	€ 12
Granfia di polpo piastrata su julienne dell'orto e ciliegini confit (4)*	€ 14
Tagliere di salumi e formaggi con confetture (7)	€ 12
Pappa al pomodoro con carpaccio di manzo marinato (1,9)	€ 12
Insalatona "Leccino" (insalata, pomodorini, olive, uovo sodo e mozzarella) (3,7)	€ 12
Caesar Salad (insalata, parmigiano, crostini, salsa caesar, pollo alla griglia) (1,7)	€ 15

PRIMI

Spaghetti con pomodorini, olive e basilico (1)	€ 12
Penne con pescato del giorno e dadolata di zucchine (1,4)*	€ 14
Spaghetti alle vongole (1,14)	€ 14

SECONDI

Darna di Ombrina planciata con le nostre verdure alla griglia (4)*	€ 18
Fish Burger & French Fries (1,4,11)*	€ 16
Tagliata di manzo con caponatina di verdure dell'orto	€ 18
Pescato del giorno al forno (con patate, pomodorini del Podere ed olive Leccino)	€ 7,8 o 9/hg

DOLCI

Tagliata di frutta (1)	€ 7
Coppa di gelato (1,3,7,8)	€ 7
Semifreddo alla pesca su frescura al cocomero (3,7)	€ 8
Cestino di frolla con crema al limone e frutta fresca (1,3,7)	€ 8

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

* I prodotti contrassegnati dagli asterischi potrebbero essere congelati se non disponibili sul mercato o abbattuti per le procedure contro l'anisakis

MENU' BAMBINI

ANTIPASTI

Prosciutto e Mozzarella (7)	€10
Pomodoro e mozzarella (7)	€10

PRIMI

Penne al pomodoro (1,9)	€10
Tortello maremmano burro e salvia / ragù (1,3,7,9)	€10
Gnocco pomodoro / ragù (1,3,9)	€10
Fusilli al pesto alla genovese (1,8)	€10

SECONDI

Hamburger di maremmana ai ferri con patate fritte o al forno*	€12
Cotoletta di pollo fritta con patate fritte (1,3)*	€12
Fish & Chips (1,3,4) *	€12

In questi piatti, se preferite, potete scegliere di avere verdure o insalata

DOLCI

Coppetta di gelato (3,7,8) (3 palline a scelta tra: crema, cioccolato, limone e fragola)	€7
Crostata del giorno (1,3,7,8)	€5

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

* I prodotti contrassegnati dagli asterischi potrebbero essere congelati se non disponibili sul mercato o abbattuti per le procedure contro l'anisakis