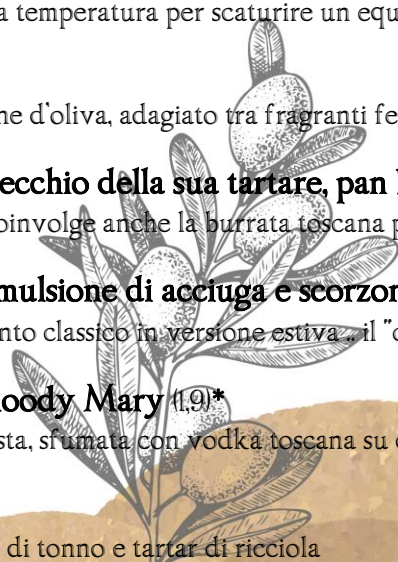


Menù à la carte

Menù della cena

Antipasti

- 
- Pappa al pomodoro su crema di Topinambur e le sue chips** (1,7) €16
Con la nostra melanzana cotta a bassa temperatura per scaturire un equilibrio tutto vegetariano
- Sandwich di baccalà** (1,4,7)* €16
Mantecato al nostro olio extra vergine d'oliva, adagiato tra fragranti fette di pane
- Gambero rosso al vapore su specchio della sua tartare, pan brioche agli agrumi** (1,2,7)* €20
Un gioco di gusti e consistenze che coinvolge anche la burrata toscana per esaltare il re dei crostacei
- Battuta al coltello di Manzo, emulsione di acciuga e scorzone** (1,3,4,8,9) €18
Razza Marango in tartare con elemento classico in versione estiva, il "consommè di manzo"
- Cubotti di cinghiale fritti su Bloody Mary** (1,9)* €16
Delicata e morbida selvaggina in crosta, sfumata con vodka toscana su disco di speziato pomodoro
- Crudo di pesce** (2,4)* €30
2 scampi, 3 gamberi, 2 ostriche, tartar di tonno e tartar di ricciola

Primi

- 
- Lo gnocco dell' orto** (1,3,9) * €16
Genuini prodotti del campo spadellati in men di un lampo
- Spaghettoni Toscano e Bottarga di Orbetello** (1,4) * €20
Un grande classico con Presidio Slow Food e sorpresa "crispy pork"
- Tagliolino dello Chef in bisque ed in tartare di scampo** (1,2,3,9)* €20
Una variazione su tema con sbuffi di lime e note speziate
- Raviolo ripieno di orata, cedro e patata con emulsione di rucola e crema di cozze** (1,3,4,14)* €22
Ispirati da un classico del mugellano riproponiamo la nostra versione costiera
- Picio al Ragù di coniglio in bianco mantecato al tartufo e pecorino toscano** (1,3,7,9)* €18
Ever green del Leccino che attraversa le stagioni
- Tortello maremmano 2.0** (1,3,7,9) * €18
Bottone ripieno di ragù maremmano, fondutina di Granmaremma, clorofilla di spinaci e polvere di ginepro

Spaghettoni a parte, tutte le paste sono prodotte dalle esperte mani della nostra brigata di cucina

Secondi

- Filetto di ricciola in abbraccio dell'orto con salsa Enigma e pelle di pollo croccante** (4,9) * €22
Le morbide e bianche carni del predatore dei nostri mari in una salsa dal gusto esotico ..
- Tonno a modo nostro** (4,6,11)* €22
Filetto di tonno rosso planciato nei due sesami, la nostra zucchina ripiena della sua tartare e gel di frutta
- Calamaro ripieno su crema di patate** (1,4,7,9)* €20
Un classico della costa toscana che arrivato dal mare .. in Maremma incontra il maiale
- Tenero di maiale bardato nel rigatino toscano e cipollotto grigliato** (9) €18
Cuore tenero e scorza croccante su crema di patate rastrellata, la vecchia scuola del fondo di cottura
- Filetto di Manzo, crema di fagioli e mazzetto di rucola** (9) €22
Razza Marango, incrocio di Maremmana ed Angus .. cremosità di cannellini e borlotti
- Bistecca alla Fiorentina o Tomahawk di razza "marango"** (minimo 1,2kg) €8/hg
No comment needed 😊



Dolci

- Cupola di extra fondente e cremoso al pistacchio in fusione di crema inglese** (1,3,7,8) €10
- Cialda di sesamo, namelaca al basilico e ciliege in osmosi** (1,3,7,8,11) €10
- Pralinato di nocciola, ricotta di pecora, caramello salato e colatura di caffè** (1,3,7,8) €8
- Passion Fruit Bavarese, frutti rossi e meringa toscana** (1,3,7,8) €8
- Al contadino non far sapere .. torta cacio e pere** (3,7) €8
- Degustazione di tre cioccolatini gourmet del Maitre Patissier "Paolo Rufo" di Albinia**
In abbinamento con un grande distillato di Toscana o un cocktail suggerito dal nostro Barman €20

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, abbattuti per le procedure contro l'anisakis oppure prodotti o trasformati in casa ed abbattuti con tecnologie avanzate come metodo di conservazione.

MENU PRANZO

ANTIPASTI

Frisella con bufala e pomodorini dell'orto (1,7)	€ 12
Granfia di polpo piastrata alla catalana (4,9,14)*	€ 16
Insalatona "Leccino" (insalata, pomodorini, olive, uovo sodo e mozzarella) (3,7)	€ 12
Caesar Salad (insalata, parmigiano, crostini, salsa caesar, pollo alla griglia) (1,3,4,7)	€ 15

PRIMI

Spaghetti del Presidente (pomodorini, olive e basilico) (1)	€ 12
Linguina al pesto del Podere (1,7,8)	€ 14
Spaghetti alle vongole (1,4,14) *	€ 16

SECONDI

Filetto di Orata di Orbetello planciata con le nostre verdure alla griglia (4)*	€ 18
Fish Burger & French Fries (1,4,14)*	€ 16
Tagliata di manzo con patate	€ 18
Bistecca alla fiorentina (minimo 1,2kg)	€7/hg

DOLCI

Tagliata di frutta	€ 7
Passion Fruit Bavarese (1,3,7,8)	€ 8
Cialda di sesamo e namelaca al basilico (3,7,11)	€ 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, abbattuti per le procedure contro l'anisakis oppure prodotti o trasformati in casa ed abbattuti con tecnologie avanzate come metodo di conservazione.

MENU' DEGUSTAZIONE

"MAREMMARE"

Antipasti

Sandwich di baccalà (1,4,7)*

Mantecato al nostro olio extra vergine d'oliva, adagiato tra fragranti fette di pane

Battuta al coltello di Manzo, emulsione di acciuga e scorzone (1,3,4,8,9)

Razza Marango in tartare con elemento classico in versione estiva .. il "consommè di manzo"

Primi

Raviolo ripieno di orata, cedro e patata con emulsione di rucola e crema di cozze (1,3,4,14)*

Ispirati da un classico del mugellano riproponiamo la nostra versione costiera

Picio al Ragù di coniglio in bianco mantecato al tartufo e pecorino toscano (1,3,7,9)*

Ever green del Leccino che attraversa le stagioni

Secondo

Calamaro ripieno su crema di patate (1,4,7,9)*

Un classico della costa toscana che arrivato dal mare .. in Maremma incontra il maiale

Dolce

Pralinato di nocciola, ricotta di pecora, caramello salato e colatura di caffè (1,3,7,8)

€ 75,00 a persona

(bevande escluse)

Il menu degustazione si serve per il tavolo completo