

# Antipasti

## Lo sgombro e la panzanella

€ 18

Sgombro marinato, salsa agrumata leggermente piccante, cetrioli in agro, cipolla rossa, pomodorini, pane toscano

*Marinated Mackerel fish, lightly spiced citrus fruit sauce, sour cucumbers, red onions, cherry tomatoes and tuscan bread*

## La mazzancolla

€ 20

Crudo di mazzancolle, coulis di ciliegie, soffice di stracchino, sedano, timo e limone

*Raw king prawns, cherry coulis sauce, stracchino cheese, celery, thyme and lemon*

## La cruda

€ 20

Tartar di manzo, guttus della Parrina, tuorlo essiccato, miele biologico, sfoglie di guttiau, tartufo estivo

*Beef tartar, Guttus (sheep blue cheese) from Maremma, dried egg yolk, bio honey, Guttiau (rosemary & Evo sardinian crunchy thin, bread), Summer Truffle*

## Il nobile quinto quarto

€ 22

Animelle di vitello alla plancia, gambero rosso fiammato, pesca sotto sale, vermouth

*Veal grilled sweetbreads, red flambè prawns, salty peach and Vermouth*

## La carota

€ 14

Carota bruciata e la Sua purea, mayo alle mandorle, gel alla maggiorana, terra al gruè di cacao e capperi

*Flamed and mashed carrot, almond mayonaise, jelly marjoram, cocoa and capers gruè*

## L'anatra

€ 16

Polpettine d'anatra, i suoi fegatini, salsa verde, shot di gazpacho di melone

*Duck and liver meatballs, green sauce, melon gazpacho*



# Primi

**Il riso** (minimo 2 persone, for 2 minimum) € 20

Riso carnaroli Tenuta San Carlo, burro acido affumicato, vongole, topinambur, bottarga di muggine, limone arrosto

*Carnaroli risotto, smoked sour butter, clams, Jerusalem artichokes, grey mullet bottarga and roasted lemon*

**Gli Gnocchi** € 18

Gnocchi di patate, cozze, basilico, umami di peperoni rossi, briciole di acciughe

*Potatoes dumplings, mussels, basil, red sweet pepper umami, anchovies crumble*

**Le linguine** € 24

Linguine, aglione e peperoncino, ricci di mare, lime, clorofilla di prezzemolo, burrata

*Linguine in sweet garlic, tomato and pepper sauce with sea urchin, lime, parsley chlorophyll and Burrata cheese*

**I pici del Leccino** € 20

Pici al ragù bianco di coniglio mantecati con pecorino toscano e tartufo estivo

*Pici in rabbit white ragout sauce, Pecorino maremmano cheese and summer truffle*

**Lo spaghetti**

Spaghetti cotti nell'acqua di pomodoro, datterini arrosto, olio EVO "Bruno", lievito croccante. € 16

*Spaghetti cooked in tomato water, roasted datterini tomatoes, "Bruno" EVO, crunchy yeast*

**La Pappa** € 16

Pappa al pomodoro, uovo 63 °C, gocce di pecorino Rosa di Maremma

*Tuscan Bread and tomato sauce, poached egg and local pecorino cheese*



# Secondi

## Dalla Laguna

€ 20

Anguilla alla griglia laccata con mosto di vino cotto, granello di finocchiona, albicocche fermentate

*Grilled eel, vin brulee sauce, local "finocchiona" salame and fermented apricots*

## Il mare e l'orto

€ 22

Filetto di rana pescatrice, ristretto di granchi, zucchine in due consistenze, aneto

*Monkfish fillet, crab sauce, zucchini and dill*

## La melanzana

€ 16

Melanzana al sentore di brace, ricotta Grossetana, caldo e freddo di pomodoro, estratto di basilico

*Grilled aubergines, ricotta cheese hot and cold tomato sauce and basil sauce*

## Tenero di maiale bardato nel rigatino toscano

€ 18

Tenero di maiale bardato nel rigatino toscano, crema di patate e fondo di cottura

*Pork fillet wrapped in local aged pork belly*

## Il Baccalà

€ 22

Baccalà in crosta di panko, pomodori verdi scapece, fagiolini al salto, peperoncino fresco, semi di sesamo

*Cod fish fillet wrapped in Panko bread green tomatoes in vinegar sauce, green peas, red pepper and sesame seeds*

## Il Manzo

Guancia di manzo brasata al Sangiovese, frutti rossi, ginepro, mais.

€ 20

*Braised beef cheek with Sangiovese, red fruits, juniper, corn*



# Dolci

## Selezione di formaggi € 20

Selezione formaggi del territorio "Antica Fattoria La Parrina" accompagnati da miele biologico e dalle nostre confetture

*Local Cheese selection served with bio honey and organic jams*

## Petit fours € 15

Degustazione piccola pasticceria

*Selection of homemade finger pastries and bakery*

## I sorbetti € 8

Sorbetti di frutta di stagione realizzati dalla nostra cucina

*Seasonal homemade fruit sorbets*

## Dall'orto € 12

Cre moso allo yogurth, confettura di pomodoro, crumble all'olio extra vergine d'oliva IGP Toscano di nostra produzione, olive caramellate

*Creamy yogurth dessert, tomato jam, local Evo crumble and caramelized olives*

## Le vie en rose € 14

Gelato di ricotta all'essenza di rose, streussel alle more, texture di lamponi

*Ricotta cheese ice cream, rose perfumed, blackberries crumble and raspberries textures*

## Spherico € 12

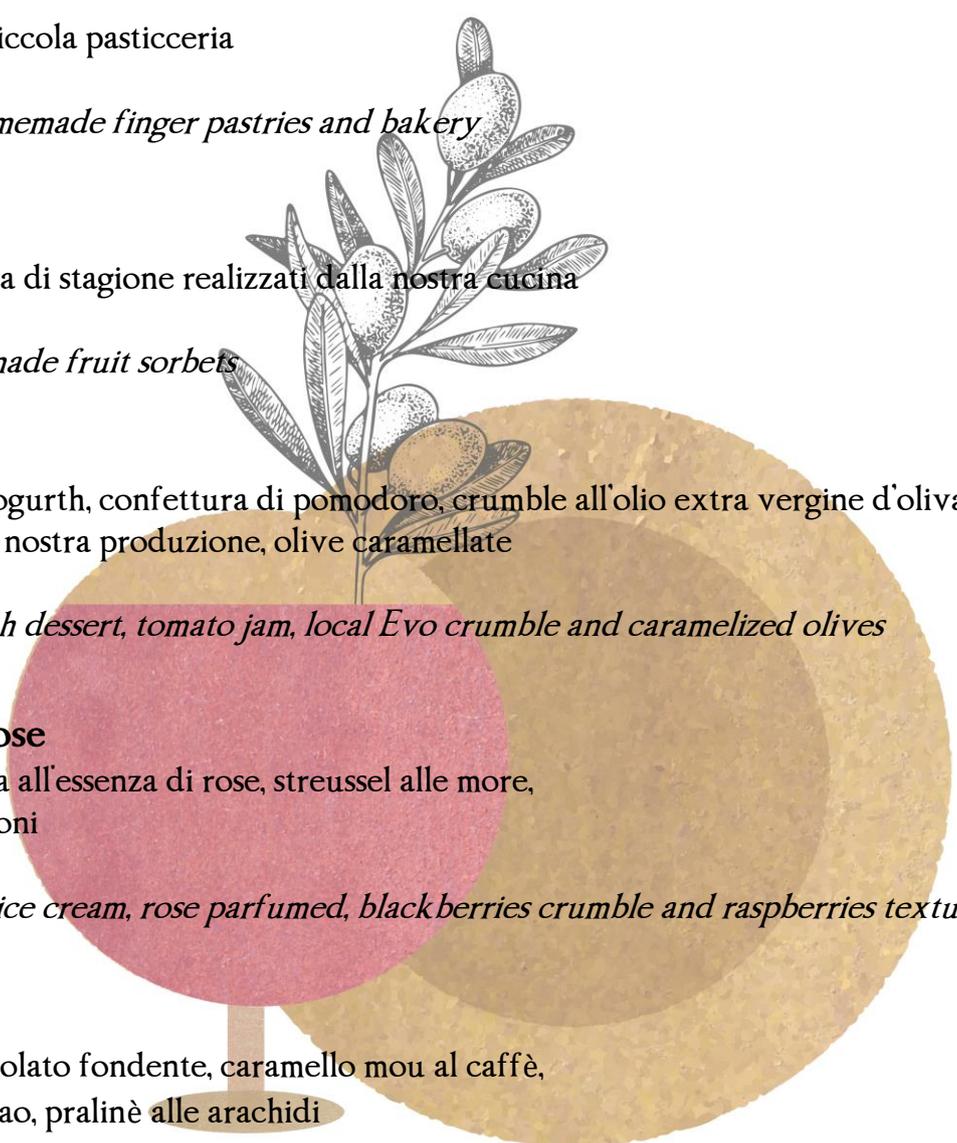
Mousse al cioccolato fondente, caramello mou al caffè, financier al cacao, pralinè alle arachidi

*Dark Chocolate mousse coffee caramel sauce, cocoa financier biscuit, peanuts crumble*

## Il vino la pesca e il rosmarino € 12

Coulis di pesca al Morellino, sorbetto di pesca, sablèe agli agrumi e crema rosmarino

*Peach coulis with Morellino Wine, peach sorbet, citrus sablèe and rosemary.*



## INFORMAZIONI UTILI

Alcuni piatti contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie indicate nell'all. II del Reg.UE 1169/2011, quali: Cereali contenenti glutine; Crostacei; Uova; Pesce; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte; Frutta a guscio; Sedano; Senape; Semi di sesamo; Anidride solforosa e solfiti; Lupini; Molluschi.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 – Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si comunica alla gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.



### ALLERGENI

**Lo sgombro e la panzanella:** pesce, sedano, latte e prodotti a base di latte, glutine.

**La mazzancolla:** crostacei, latte e prodotti a base di latte, sedano,

**La cruda:** latte e prodotti a base di latte, glutine, uova.

**Il nobile quinto quarto:** crostacei, anidride solforosa e solfiti.

**La carota:** frutta a guscio.

**L'anatra:** uova, glutine.

**Il riso:** latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, molluschi, pesce.

**Gli gnocchi:** glutine, molluschi, uova, latte e prodotti a base di latte.

**Le linguine:** glutine, pesce, sedano, molluschi, pesce.

**I picci del Leccino:** glutine, sedano, latte e prodotti a base di latte.

**Lo Spaghetto:** glutine.

**La pappa:** glutine, sedano, latte e prodotti a base di latte, uova.

**Dalla laguna:** pesce, anidride solforosa e solfiti.

**Il mare e l'orto:** pesce, crostacei.

**La melanzana:** latte e prodotti a base di latte.

**Il baccalà:** pesce, glutine, semi di sesamo.

**Il maiale:** sedano.

**Il Manzo:** -

**Selezione di formaggi:** latte e prodotti a base di latte.

**Petit fours:** latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio.

**I sorbetti:** -

**Dall'orto:** latte e prodotti a base di latte,

**Le vie en rose:** latte e prodotti a base di latte.

**Sferico:** latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, glutine.

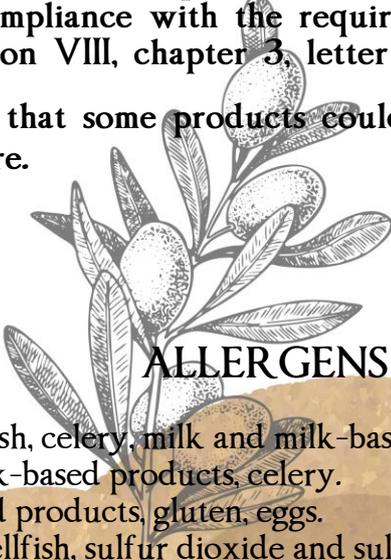
**Il vino la pesca e il rosmarino:** frutta a guscio, glutine

## USEFUL INFORMATION

Some dishes contain or may contain one or more allergens belonging to the 14 types indicated in annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: Cereals containing gluten; Crustaceans; Egg; Fish; Peanuts; Soy; Milk and milk products; Nuts; Celery; Mustard; Sesame seeds; Sulfur dioxide and sulphites; Lupins; Mollusks.

The fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 - Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

We inform our customers that some products could be treated with the rapid reduction of the temperature.



### ALLERGENS

**Mackerel and panzanella:** fish, celery, milk and milk-based products, gluten.

**Shrimp:** shellfish, milk and milk-based products, celery.

**The raw:** milk and milk-based products, gluten, eggs.

**The noble fifth quarter:** shellfish, sulfur dioxide and sulphites.

**Carrot:** nuts.

**The duck:** eggs, gluten.

**Rice:** milk and milk-based products, sulfur dioxide and sulphites, shellfish, fish.

**Gnocchi:** gluten, shellfish, eggs, milk and milk-based products.

**Linguine:** gluten, fish, celery, shellfish, fish.

**I pici del Leccino:** gluten, celery, milk and milk-based products.

**The Spaghetti:** gluten.

**The Petit fours:** gluten, celery, milk and milk-based products, eggs.

**From the lagoon:** fish, sulfur dioxide and sulphites.

**The sea and the vegetable garden:** fish, shellfish.

**Eggplant:** milk and milk-based products.

**Cod:** fish, gluten, sesame seeds.

**The pork:** celery.

**The Beef:** -

**Selection of cheeses:** milk and milk products.

**Petit fours:** milk and milk-based products, nuts.

**The sorbets:** -

**From the garden:** milk and milk-based products,

**Le vie en rose:** milk and milk-based products.

**Spherico:** milk and milk-based products, nuts, gluten.

**Wine, peach and rosemary:** nuts, gluten

# LUNCH MENU

## ANTIPASTI/ APPETIZER

### IL POLPO

€ 18,00

Tentacolo di polpo alla piastra, schiacciata di patate al basilico e pomodorini confit con polvere di olive

*Grilled Octopus fish, mashed potatoes with basil and confit tomatoes with olives crumble*

### LA LEGGERA

€ 15,00

Prosciutto crudo toscano, insalata di pomodorini e burrata

*Tuscan ham, baby tomatoes salad and burrata cheese*

### CAESAR SALAD

€ 15,00

Insalata, petto di pollo grigliato, crostini, scaglie di Parmigiano, salsa Caesar

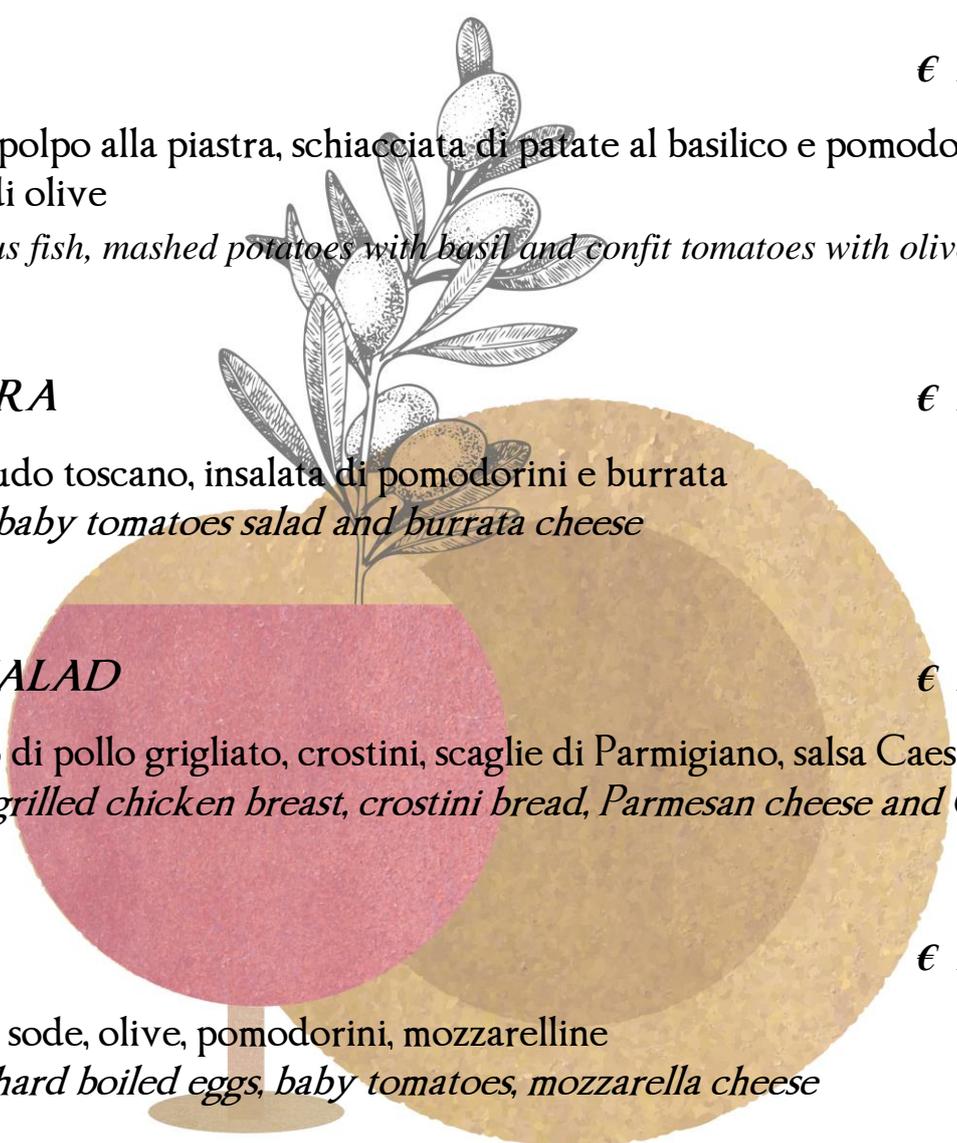
*Green salad, grilled chicken breast, crostini bread, Parmesan cheese and Caesar sauce*

### LECCINO

€ 12,00

Insalata, uova sode, olive, pomodorini, mozzarelline

*Green salad, hard boiled eggs, baby tomatoes, mozzarella cheese*



## PRIMI PIATTI/ FIRST COURSES

### L'ORTO

€ 14,00

Spaghetti al pomodoro dell'orto con il nostro olio EVO e basilico  
*Spaghetti with organic tomato sauce, our EVO, and basil*

### LA BOTTARGA DI ORBETELLO

€ 18,00

Linguine alla Bottarga di Mugine  
*Linguine pasta with grey mullet "Bottarga"*

### ESTATE

€ 14,00

Fusilli con battuto di melanzane crema di Pecorino e pomodorini  
*Fusilli pasta with Pecorino cheese, aubergine sauce and baby tomatoes*

## SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

### L'ORATA

€ 18,00

Filetto di Orata alla griglia con le nostre verdure al salto  
*Grilled sea bream fish fillet with sauteed vegetables*

### IL FILETTO DI MANZO

€ 22,00

Filetto di manzo grigliato al Balsamico e scaglie di Pecorino toscano  
*Grilled beef fillet with balsamic vinegar and tuscan Pecorino cheese*

### IL TONNO

€ 25,00

"Otoro" di tonno scottato, maionese leggermente piccante, pomodorini gialli arrosto, guancia croccante

*"Otoro" red tuna fish fillet, lightly spice mayo sauce, roasted yellow baby tomatoes and crispy aged pork cheek*



## *I DOLCI/ DESSERT*

I nostri sorbetti  
*Homemade sorbets*

€ 8,00

Tagliata di frutta di stagione  
*Fresh fruit plates*

€ 10,00

La proposta del giorno della nostra pasticceria  
*Dessert of the day*

€12,00



## INFORMAZIONI UTILI

Alcuni piatti contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie indicate nell'all. II del Reg.UE 1169/2011, quali: Cereali contenenti glutine; Crostacei; Uova; Pesce; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte; Frutta a guscio; Sedano; Senape; Semi di sesamo; Anidride solforosa e solfiti; Lupini; Molluschi.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 – Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si comunica alla gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.



### ALLERGENI

**Il Polpo: Molluschi**

**La Leggera: Latte e prodotti a base di latte**

**Caesar Salad: Glutine, latte e prodotti a base di latte**

**Leccino: Latte e prodotti a base di latte, uova**

**L'orto: Glutine**

**La Bottarga di Orbetello: Glutine, pesce**

**Estate: Latte e prodotti a base di latte, glutine**

**L'Orata: pesce**

**Il Filetto: --**

**Il Tonno: pesce, uova**

**I nostri sorbetti: --**

**La proposta del giorno: Glutine, latte e prodotti a base di latte**

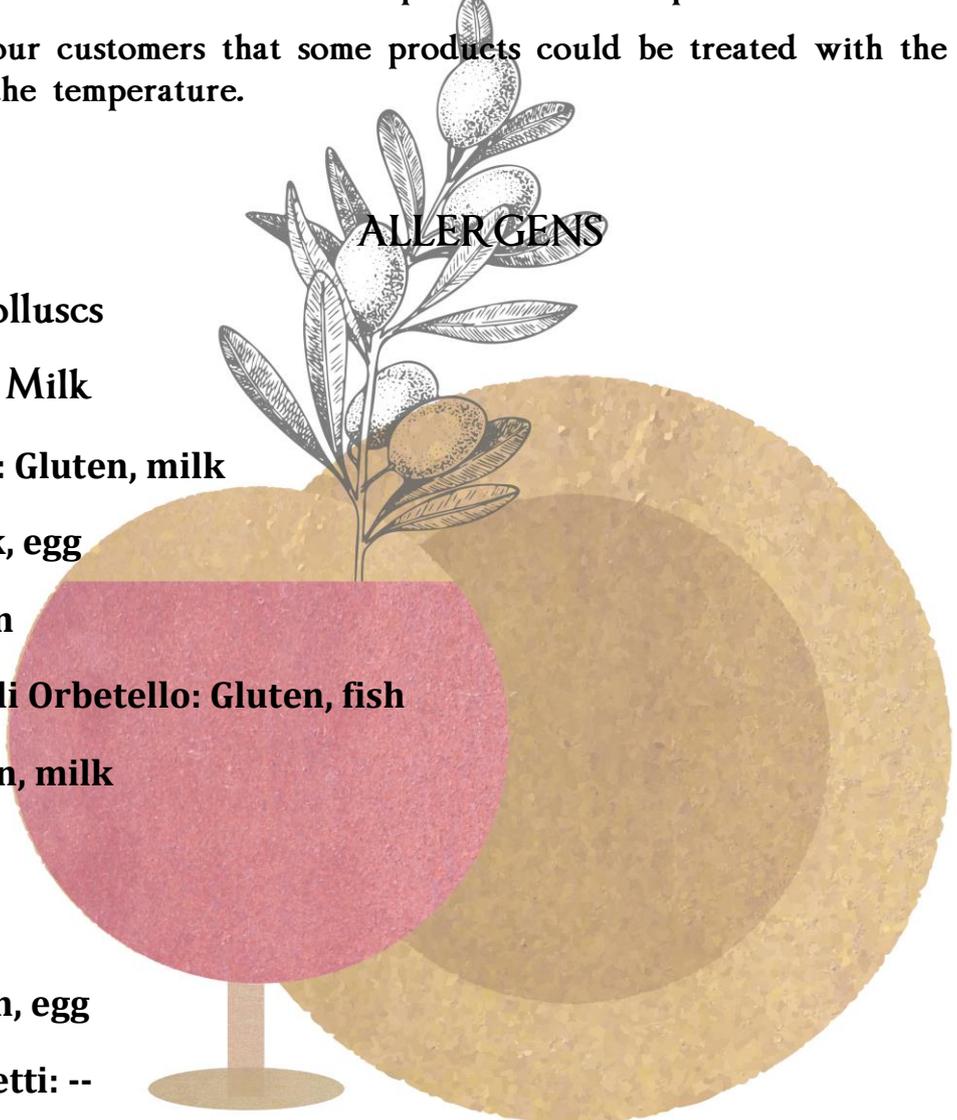
**La tagliata di frutta di stagione: --**

## USEFUL INFORMATION

Some dishes contain or may contain one or more allergens belonging to the 14 types indicated in annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: Cereals containing gluten; Crustaceans; Egg; Fish; Peanuts; Soy; Milk and milk products; Nuts; Celery; Mustard; Sesame seeds; Sulfur dioxide and sulphites; Lupins; Mollusks.

The fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 - Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

We inform our customers that some products could be treated with the rapid reduction of the temperature.



### ALLERGENS

**Il Polpo: Molluscs**

**La Leggera: Milk**

**Caesar Salad: Gluten, milk**

**Leccino: Milk, egg**

**L'orto: Gluten**

**La Bottarga di Orbetello: Gluten, fish**

**Estate: Gluten, milk**

**L'Orata: Fish**

**Il Filetto: --**

**Il Tonno: Fish, egg**

**I nostri sorbetti: --**

**La proposta del giorno: Gluten, milk,**

**La tagliata di frutta di stagione: --**

# MENU BAMBINI/KIDS MENU

## ANTIPASTI/APPETIZER

**Prosciutto e Mozzarella** € 10,00

*Ham and Mozzarella*

**Pomodoro e mozzarella** € 10,00

*Mozzarella and tomatoes*

## PRIMI/FIRST COURSE

**Penne al pomodoro** € 10,00

*Penne pasta with tomato sauce*

**Tortello maremmano burro e salvia / ragù** € 10,00

*Tortello with butter and sage sauce / ragù*

**Gnocco pomodoro / ragù** € 10,00

*Potato dumplings with tomato sauce or Bolognese ragù*

**Fusilli al pesto alla genovese** € 10,00

*Fusilli pasta with Pesto sauce*



## SECONDI/MAIN COURSE

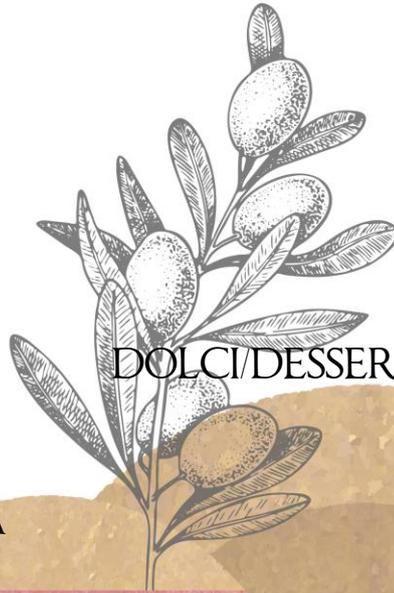
**Hamburger di maremmana ai ferri** € 12,00

*Hamburger*

**Cotoletta di pollo fritta** € 12,00

*Deep fried chicken meat*

**Fish & Chips** € 12,00



## DOLCI/DESSERT

### GELATI SAMMONTANA

**Sorbello (cremino)** € 2,50

**Coppetta panna e cacao** € 2,50

**Cornetto Cinque Stelle  
panna e cioccolato** € 3,50

**Cornetto Cinque Stelle  
panna e amarena** € 3,50

**Torta del giorno** € 6,00

*Pie of the day*



## ALLERGENI

Prosciutto e Mozzarella: latte  
Pomodoro e Mozzarella: latte  
Penne al pomodoro: glutine, sedano  
Tortello maremmano al burro e salvia: latte, uova, glutine  
Tortello maremmano al ragu: uova, glutine, sedano  
Gnocco al pomodoro: glutine, uova  
Gnocco al ragu: glutine, uova, sedano  
Fusilli al pesto alla genovese: glutine, frutta a guscio  
Hamburger ai ferri: -  
Cotoletta di pollo fritta: glutine, uova, frutta a guscio  
Fish & chips: glutine, uova, pesce, frutta a guscio  
Torta del giorno: glutine, uova, latte, frutta a guscio

## ALLERGENS

Ham and Mozzarella: milk  
Tomato and Mozzarella: milk  
Penne with tomato: gluten, celery  
Maremma tortello with butter and sage: milk, eggs, gluten  
Maremma tortello with ragu: eggs, gluten, celery  
Gnocco al pomodoro: gluten, eggs  
Gnocco al ragu: gluten, eggs, celery  
Genoese pesto fusilli: gluten, nuts  
Grilled burgers: -  
Fried chicken cutlet: gluten, eggs, nuts  
Fish & chips: gluten, eggs, fish, nuts  
Cake of the day: gluten, eggs, milk, nuts