



LA CUCINA

La cucina che proponiamo al Ristorante Maremmana coniuga il rispetto degli ingredienti e delle tradizioni locali con un tocco innovativo ed una continua ricerca di prodotti a km zero.

Coltiviamo le nostre erbe aromatiche, utilizziamo olio extra vergine d'oliva biologico dei nostri uliveti e serviamo vino dei nostri vigneti biologici.

I NOSTRI INGREDIENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO: Di nostra produzione, viene spremuto a freddo e ottenuto dalle varietà di olive Olivastra, Leccino, Frantoio e Moraiolo. Dall'intenso sapore fruttato con aromi di carciofo e foglia di pomodoro, caratteristicamente amaro come nel caso degli oli d'oliva toscani.

PASTA FRESCA: Rigorosamente fatta a mano dal nostro chef, per la nostra pasta utilizziamo le farine antiche dei mulini senatore cappelli e uova provenienti da allevamenti biologici.

RISOTTI: Preparati con il riso Carnaroli 'Olga' della Tenuta San Carlo: azienda Maremmana a conduzione familiare, proprio come noi.

SALUMI: Provergono dal salumificio locale Subissati di Rocca Strada: azienda del grossetano nata oltre 50 anni fa, dove l'aria della bassa Toscana contribuisce all'unicità della stagionatura.

FORMAGGI: Del caseificio di Rocca Toscana Formaggi, azienda della famiglia Canti che opera nel settore caseario dal 1956. Situato nelle Colline Metallifere grossetane, dove da sempre è sviluppato l'allevamento di ovini e caprini.

CARNE: La carne delle razze maremmane dei nostri piatti proviene dalla nostra macelleria di fiducia: la macelleria Pellegriani. Piccola bottega di Grosseto, la famiglia Pellegriani si dedica a questo mestiere da generazioni.

CINTA SENESE: Carne di maiale nero di razza Cinta Senese dell'azienda 'Il Buon Maiale Nero' di Ribolla, dove Riccardo e Margherita allevano i suini allo stato semibrado e li alimentano esclusivamente con cereali locali.

VERDURE: Utilizziamo solo prodotti di qualità e di stagione, provenienti in gran parte dal nostro orto e da piccoli produttori locali.

A N T I P A S T I

PAN BRIOCHE ALL'ARANCIA	10.00
CON FEGATINI AL VIN SANTO E SALVIA	

TAGLIERE DI CACCIAGIONE	24.00
CON SALUMI MISTI E FORMAGGI LOCALI, ACCOMPAGATO DA CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE E MIELE (MIN. 2)	

INSALATA CAPRESE	12.00
CON MOZZARELLA DI BUFALA DORATA, GAZPACHO DI POMODORINI DEL NOSTRO ORTO E BASILICO FRESCO	

CARPACCIO DI BRANZINO	14.00
MARINATO AL PEPE ROSA E LIME	

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO	18.00
AL COLTELLO, BOTTARGA DI TUORLO E SENAPE RUSTICA	

ALICI DI CETARA	14.00
ALICI SOTT'OLIO, BURRO SALATO MONTATO E PANE RUSTICO CALDO	

P R I M I P I A T T I

SPAGHETTO ALL'AGLIONE	15.00
SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO ALL'AGLIONE TOSCANO	

PAPPARDELLE CASERECCE	17.00
PAPPARDELLE AL ROSMARINO CON RAGU' DI CINGHIALE	

TAGLIOLINI AL TARTUFO E PEPE NERO	24.00
--	--------------

CAPPELLETTI DI SELVAGGINA	18.00
AL BURRO, NOCCIOLA E MAGGIORANA	

PICI CACIO E PEPE	17.00
PICI TRADIZIONALI CON PECORINO TOSCANO, PEPE E GAMBERI ROSA DI ORBETELLO AL LIMONE	

TORTELLI MAREMMANI	16.00
PASTA FRESCA RIPIENA DI RICOTTA E SPINACI SPADELLATI CON BURRO E SALVIA	

RISOTTO AL PROSECCO CDSB	20.00
RISOTTO MANTECATO AL PROSECCO, ARANCIA, SEMI DI FINOCCHIO E LIQUIRIZIA	

S E C O N D I P I A T T I

MAIALINO AL LATTE	22.00
COTTO AL FORNO CON FONDO AROMATICO E CUORE DI LATTUGA ALLA PAPRIKA E SOIA	

COSTINE DI AGNELLO	22.00
SERVITE CON PURE' DI PATATE DOLCI E DEMI GLASS ALLA MENTA	

PARMIGIANA DI MELANZANE "LA TRADIZIONALE"	15.00
CON MELANZANE FRITTE, POMODORO DELL'ORTO, MOZZARELLA E BASILICO	

TRANCIO DI RICCIOLA	29.00
SERVITO CON CICORIA RIPASSATA E UVA SULTANINA	

COTOLETTA ALLA MILANESE	26.00
COTOLETTA DI VITELLO CON MAIONESE FATTA IN CASA E POMODORI CONFIT	

LA NOSTRA FIORENTINA DI VITELLONE CHIANINA

7.00 – 100 gr/3.5 oz

LE ORIGINI DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA SI PERDONO NELLA NOTTE DEI TEMPI, UNA STORIA ANTICA QUASI QUANTO LA CITTÀ DI FIRENZE, LEGATA ALLA FAMIGLIA DE' MEDICI CHE LA GOVERNÒ TRA IL XV E IL XVIII SECOLO.

NELLA NOTTE DI SAN LORENZO LE PERSONE SI RIUNIVANO ATTORNO AD ENORMI BRACIERI BEVENDO VINO E DELIZIANDO IL PALATO CON LA SUCCULENTA CARNE DI VITELLA CHE VENIVA LORO OFFERTA DAI SIGNORI FIORENTINI.

ALCUNI MERCANTI INGLESИ NE RESTARONO COSÌ DELIZIATI DA CHIEDERE A GRAN VOCE LA BEEF STEAK E DA QUI IL NOME "BISTECCA" ALLA FIORENTINA.

LA FROLLATURA DELLA CARNE, LA RAZZA DELL'ANIMALE, L'ALTEZZA DEL TAGLIO E LA COTTURA HANNO DEI PARAMETRI FERREI, REGOLE NON SCRITTE MA NOTE AGLI APPASSIONATI, DA SEGUIRE ALLA LETTERA PER OTTENERE IL MIGLIOR RISULTATO POSSIBILE.

SERVITA SU PIETRA DI SALE DELL'HIMALAYA E FROLLATA 45 GIORNI CON VERDURE DI STAGIONE

