



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: Provengono 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 Pellegrini. Piccola bottega di Grosseto, la famiglia Pellegrini 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

PROSCIUTTO DI CERVO SERVITO CON CIPOLLE CARAMellate AL VINO ROSSO	16.00
CALAMARO ALLA GRIGLIA SU VELLUTATA DI FAVE E LIMONE CANDITO	15.00
TARTARE DI MANZO MAREMMANO MARINATA CON CAPPERI, TUORLO D'UOVO, SENAPE E CIPOLLA	15.00
CARCIOFO VIOLETTO ALLA ROMANA RIPIENO CON PINOLI E MENTUCCIA	10.00

P R I M I P I A T T I

PACCHERI FRESCHI AGLI ASPARAGI CON PROFUMO DI LIMONE E BOTTARGA DI ORBETELLO	14.00
PICIO CON CARCIOFI, SALSICCIA E ZAFFERANO	12.00
BOTTONI RIPIENI AL PECORINO ALLE PERE E PESTO ALLE NOCI	15.00
PAPPARDELLE AL RAGU BIANCO DI CINGHIALE E ROSMARINO	14.00

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

COSTINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA 28.00
CON CARCIOFI E FONDO DI COTTURA AROMATIZZATO ALLA MENTA

ASPARAGI GRIGLIATI 20.00
CON UOVO IN CAMICIA, SALSA AL PECORINO E TARTUFO

CACIUCCO TOSCANO 28.00
CON CROSTONE DI PANE CROCCANTE

FILETTO DI CINGHIALE 29.00
SERVITO CON CICORIA RIPASSATA E UVA SULTANINA

LA NOSTRA FIORENTINA DI VITELLONE CHIANINA 8.00 – 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 INGLESI 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

DESSERTS

TIRAMISÙ	10.00
CANTUCCI E VINSANTO	8.00
MOUSSE ALLE FRAGOLE E MENTA PIPERITA CON INSALATINA FRESCA DI FRAGOLE	10.00
FROLLA AL GRANO CON CREMA DI RICOTTA AL FIOR D'ARANCIO E MARMELLATA DI ARANCE AMARE	10.00
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DELL'AZIENDA AGRICOLA SABA CON MIELE E CONFETTURA ARTIGIANALE	14.00

