



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

DEGUSTAZIONE DI PECORINI E SALUMI TIPICI TOSCANI	24.00
PATÉ DI FEGATINI AL VINSANTO CON BRIOCHE ARTIGIANALE GRIGLIATA	12.00
PROSCIUTTO AFFINATO AL MONTEREGIO CON DONZELLE MAREMMANE E GIARDINIERA	12.00
CRUDITÉ DI GAMBERO ROSA LOCALE AFFUMICATO ALL'ULIVO, CON PUNTARELLE DI CICORIA AL MANDARINO	16.00
CARPACCIO DI SELVAGGINA MARINATO AL CUMINO, ERBE DI MACCHIA E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (A SCELTA TRA: CAPRIOLO O CERVO)	18.00
CROSTONE TOSCANO DI PANE AI CINQUE CEREALI CON SCAROLA E OLIVE NERE GRATINATE AL BLU DI MAREMMA	9.00

P R I M I P I A T T I

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE CON RIDUZIONE DI SUSTINET 2015 CDSB E FAVE DI TONKA	14.00
RISOTTO AGLI SCAMPI AROMATIZZATO AL ROSMARINO	16.00
PICI AL RAGÙ D'ANATRA	14.00
CAPPELLETTI ARTIGIANALI RIPIENI DI FAGIANO CON DEMI-GLACE AL SANGIOVESE E MELOGRANO	16.00
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA E PEPPERONE CRUSCA	12.00

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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON SOFFICE DI PATATE ALL'OLIO D'OLIVA E CICORIETTA SELVATICA RIPASSATA	24.00
GANASCINO DI CINTA SENESE AL VINSANTO SALVIA E CANELLINI AL FIASCO	22.00
BRASATO DI CINGHIALE MAREMMANO AL SANGIOVESE CON POLENTA ALL'ALLORO	18.00
FRITTO MISTO DI VERDURE INVERNALE CON MAIONESE ALL'AGLIONE	15.00
CARRÈ DI VITELLO LOCALE AL DRAGONCELLO CON CIME DI RAPA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	24.00
PETTO D'ANATRA NOSTRANO CON ARANCE E PORRO AFFUMICATO	26.00
ACQUACOTTA DELLO CHEF	14.00
LA NOSTRA FIORENTINA DI VITELLONE CHIANINA	7.50 – 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

MAREMMANA TIRAMISÙ CON SALSA AL CAFFÈ	8.00
TENTAZIONE AL CIOCCOLATO FONDENTE 80% NOALYA CON CUORE AL CARAMELLO, FLEUR DE SEL E POLVERE DORATA	10.00
MILLEFOGLIE DI MELE AROMATIZZATE AL CARDAMOMO SU BISCOTTO CROCCANTE ALLO ZUCCHERO GREZZO E GELATO ALLA VANIGLIA	10.00
TRADIZIONALI CANTUCCI TOSCANI E VINSANTO	8.00

