



LA CUCINA

Nelle colline della Maremma, tra vigneti e ulivi, celebriamo l'inverno con una cucina che racconta il ritmo della natura.

"I Sapori dell'Inverno" è un percorso tra profumi e tradizioni toscane, dove la semplicità si unisce all'eleganza, e ogni piatto nasce dal dialogo tra territorio, stagionalità e creatività.

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 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

TAGLIERE DELLA MAREMMA	22.00
SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURA DI CIPOLLE	
TARTARE DI CHIANINA "ALLA TOSCANA"	16.00
CARNE DI CHIANINA CON SENAPE ANTICA, TUORLO MORBITO E OLIO EVO	
CROSTONE DI POLENTA DORATA	14.00
POLENTA CROCCANTE, RADICCHIO E FONDUTA DI PECORINO AL CHIANTI	
VELLUTATA DI ZUCCA E MAZZANCOLLE	15.00
ZUCCA VELLUTATA CON MAZZANCOLLE GRIGLIATE E CAVOLO NERO CROCCANTE	
ACCIUGHE DI CETARA	12.00
ACCIUGHE, PANE CALDO, BURRO MONTATO SALATO	
CARCIOFI E PECORINO DELLA TRADIZIONE	12.00
CARCIOFI CROCCANTI CON SCAGLIE DI PECORINO E OLIO NUOVO	

P R I M I P I A T T I

RIBOLLITA DELLA TRADIZIONE CONTADINA	14.00
ZUPPA TOSCANA CON CAVOLO NERO, PANE RUSTICO E OLIO EVO	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	16.00
RISO TENUTA SAN CARLO CON SALSICCIA RUSTICA AL MONTEREGIO	
PACCHERI DEL TIRRENO	16.00
COZZE E CANNELLINI CON PROFUMO DI MARE	
SPAGHETTO AL LIMONE E BOTTARGA	18.00
SPAGHETTO CON SCORZA DI LIMONE E BOTTARGA DI MUGGINE	
PAPPARDELLE AL RAGU'	16.00
PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE ED ERBE AROMATICHE	

GNOCCHETTI DI ZUCCA E PORCINI 16.00
GNOCCHETTI DI ZUCCA FATTI IN CASA CON FUNGHI PORCINI E CREMA AL PARMIGIANO

TAGLIOLINI AL TARTUFO 28.00
TAGLIOLINI FRESCHI ALL'UOVO CON TARTUFO DI STAGIONE A SCAGLIE E GRAN MAREMMA

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

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO 22.00
CON DOCET IGT E SEDANO RAPA

COTOLETTA DI VITELLO 28.00
COTOLETTA DI VITELLO CON PANATURA CROCCANTE

FILETTO "ALLA ROSSINI" 34.00
FOIE GRAS, TARTUFO E PUREA DI PATATE

RANA PESCATRICE AL FORNO 22.00
CON CREMA DI CECI E BIETOLINE SALTATE

BRANZINO O ORATA IN CROSTA DI SALE 24.00
PESCE NOSTRANO IN CROSTA DI SALE

PARMIGIANA DI MELANZANE 16.00
MELANZANE CON POMODORO CONFIT E BASILICO FRESCO

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

C O N T O R N I

TRIS DI CONTORNI	14.00
------------------	-------

DEGUSTAZIONE DI VERDURE DI STAGIONE

ERBETTE DI CAMPO	6.00
------------------	------

SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	6.00
------------------------	------

IN BIANCO CON SALVIA E OLIO EVO

PATATE ARROSTO	6.00
----------------	------

PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO E SALE GROSSO

CICORIA ALLA ROMANA	6.00
---------------------	------

PUNTARELLE DI CICORIA CON ACCIUGHE E AGLIO

D E S S E R T S

TIRAMISÙ CLASSICO	8.00
-------------------	------

MASCARPONE E CAFFÈ ESPRESSO

BAVARESE AL VIN SANTO	10.00
-----------------------	-------

CON PERE CAMELLATE

BROWNIE CALDO	10.00
CIOCCOLATO FONDENTE E FAVA TONKA	
CANTUCCI E VIN SANTO	8.00
TRADIZIONALI CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO	
CASTAGNACCIO TOSCANO	8.00
CON PINOLI, UVETTA E ROSMARINO	
GELATO AFFOGATO ALLA GRAPPA CDSB	9.00
CELATO ALLA CREMA AFFOGATO CON CAFFÈ E GRAPPA DELLA TENUTA	
MIX DI CIOCCOLATINI DI ALESSANDRA	12.00
SELEZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATO TOSCANO FATTO IN CASA	

