



## 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**

**CARCIOFI VIOLETTI "ALLA GIUDIA"** 12.00  
CON RICOTTA DI MANCIANO E LIMONE

**VELLUTATA DI CECI** 14.00  
CON GAMBERI ROSA AL VAPORE E ERBE DI MACCHIA

**ANIMELLA DI VITELLO MAREMMANO** 15.00  
CON CICORIA DEL NOSTRO ORTO RIPASSATA

**CROSTINI DI FEGATINI AL VINSANTO** 15.00  
CON CICORIA PICCANTE

**PROSCIUTTO DI CERVO** 17.00  
CON GIARDINIERA DI ZUCCA

## **P R I M I P I A T T I**

**PAPPADELLE AL VINO ROSSO** 18.00  
PAPPADELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE MAREMMANO

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO** 17.00  
CON SALSICCIA E GRAN MAREMMA

**ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA** 16.00  
CON PEPERONCINO E BOTTARGA

**CAPPELLETTI AL CAPRIOLO DI MACCHIA** 16.00  
CAPPELLETTI RIPIENI DI CAPRIOLO E FRUTTI ROSSI

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

GANASCINO DI MANZO AL VINO ROSSO 26.00  
CON DOCET IGT E CAVOLO NERO

MAIALINO AL FORNO 29.00  
CON BIETOLE ALL'OLIO D'OLIVA E FONDO ALLA SENAPE

ACQUACOTTA DI VERDURE 18.00  
CON UOVO IN CAMICIA E SCAGLIE DI PECORINO

MAZZANCOLLE AL VINO BIANCO 26.00  
CON CICORIA E POLENTA FRITTA

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

## D E S S E R T S

TIRAMISÙ MAREMMANA CON SALSA AL CAFFÈ E MERINGHE	10.00
RICORDO D'INFANZIA CON MELE ALLA CANNELLA E BISCOTTO CROTTANTE AL CARMELLO SALATO	10.00
TORTA TIEPIDA AL CIOCCOLATO CON NOCI E CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA	10.00
CANTUCCI E VIN SANTO TRADIZIONALI CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO	10.00

