MA
REM
MA
NA

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 SALUMI E FORMAGGI LOCALI (PER 2) 24.00
CON CROSTINI ALL'OLIO D'OLIVA

PATÉ DI FEGATINI AL VINSANTO 12.00
CON BRIOCHE ARTIGIANALE GRIGLIATA

TRIGLIA SCOTTATA 15.00
CON INSALATA TIEPIDA DI BARBA DEI FRATI (AGRETTI) E POMPELMO

CARCIOFO VIOLETTO 12.00
CON SCAMORZA DI BUFALA MAREMMANA

ASPARAGI ALLA GRIGLIA 14.00
CON UOVO POCHÉ E PECORINO ALLE VINACCE

P R I M I P I A T T I

TORTELLI DI BRANZINO 16.00
CON ZAFFERANO E FINOCCHIO CROCCANTE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON TARTUFO BIANCHETTO 19.00
MANTECATI AL GRAN MAREMMA

RISOTTO CACIO E PERE AL TIMO 14.00
SFUMATO AL ROSÉ

PAPPARDELLE AL VINO ROSSO CON RAGÙ DI CINGHIALE 14.00
E FAVA TONKA

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

SPIEDINO DI ROSMARINO GAMBERI E POLPO 22.00

CON INSALATA DI RAVANELLI E SEDANO VERDE

COSCIOTTO DI AGNELLO BRASATO 24.00

CON CREMA DI PISELLI E FONDO DI COTTURA ALLA MENTA

FARAONA IN DOPPIA COTTURA 24.00

CON PORRO AFFUMICATO E SALSA AL MOSTO

MILLEFOGLIE DI VERDURE DI STAGIONE 18.00

GRATINATE CON RICOTTA DI PECORA INFORNATA AGLI AGRUMI

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

D E S S E R T S

MAREMMANA TIRAMISÙ CON SALSA AL CAFFÈ	8.00
PERA POCHÉ AL DOCET CON RICOTTA DI BUFALA MANTECATA AL PEPE ROSA	10.00
PANE DOLCE TIEPIDO AROMATIZZATO ALL'ANICE E GELATO AL FIOR DI LATTE	10.00
TRADIZIONALI CANTUCCI TOSCANI E VINSANTO	8.00

MA
REM
MA
NA