



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: 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.

D A D I V I D E R E

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI 24.00
ACCOMPAGNATI DA MARMELLATE FATTE IN CASA

CRUDO DI MARE 35.00
SELEZIONE DI CRUDI DI ORBETELLO CON GAMBERO ROSSO, TAGLIOLINI DI CALAMARO,
CARPACCIO DI BRANZINO E TARTARE DI RICCIOLA

A N T I P A S T I

PAPPA AL POMODORO 13.00
CON COZZE E BURRATA MAREMMANA

INSALATINA DI ASPARAGI 12.00
CON CIPOLLINA IN AGRODOLCE E BURRATINA MAREMMANA

CARCIOFO VIOLETTO RIPIENO 10.00
DI SCAMORZA AFFUMICATA DI BUFALA MAREMMANA E MENTA

CARPACCIO DI MANZO MARINATO 16.00
ALLE ERBE DI MACCHIA CON TARTUFO BIANCHETTO

FILETTO DI SAN PIETRO 16.00
CON PISELLI, LIMONE E MENTA

TRANCIO DI ORATA IN CROSTA 14.00
DI PATATE E PROFUMO DI AGRUMI

P R I M I P I A T T I

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE CON RIDUZIONE DI MONTEREGIO CDSB E FAVE DI TONKA	16.00
TAGLIOLINI AL TARTUFO MANTECATI AL GRAN MAREMMA E PEPE NERO	22.00
PACCHERI FRESCHI AGLI ASPARAGI CON BOTTARGA DI ORBETELLO E LIMONE	16.00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI LEPRE CON RIDUZIONE AL PINOT GRIGIO CDSB E ALLORO	15.00
STRIGOLI DI SEMOLA DI GRANO DURO CON CAFCIOFI E BOTTARGA DI ORBETELLO	15.00

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

SEPIE IN UMIDO 24.00
CON BIETOLE, POMODORI E PEPERONCINO

ASPARAGI BIANCHI GRIGLIATI 20.00
CON UOVO POCHÉ, CREMA DI SPINACI E TARTUFO

COSTOLETTE DI AGNELLO 27.00
CON INSALATA DI CARCIOFI VIOLETTI E CIPOLLINE IN AGRODOLCE
CON FONDO BRUNO ALLA MENTA

FILETTO DI CINTA SENESE IN CROSTA 27.00
DI ERBE DI MACCHIA, PORRO AFFUMICATO E FONDO BRUNO AL VINSANTO

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

SOUFFLE' AL MANDARINO 12.00
CON GELATO ALLA CREMA

TORTINO AI TRE CIOCCOLATI 10.00
E CROCCANTE ALLE MANDORLE

CANTUCCI TRADIZIONALI 9.00
CON VINSANTO

BAVARERE ALLA ROSA CANINA 10.00
CON AGRUMI VANIGLIATI

