



E A T T U S C A N Y

I M A R E M M A N I

A N T I P A S T I

CROSTINI MAREMMANI 9.00
CON FEGATO DI POLLO E MAGRO DI VITELLONE (1)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 14.00
SALUMI E FORMAGGI SERVITI CON CONFETTURE CDSB (1, 7)

P R I M I

PICI MAREMMANI FATTI A MANO "CACIO E PEPE" 13.00
CON PECORINO LOCALE, FORMAGGIO VACCINO E PEPE NERO (V, 1, 3, 7)

PAPPARDELLE FATTE IN CASA DA FARINA ANTICA "VERNA" 15.00
AL RAGÙ DI CINGHIALE SELVATICO (C, 1, 3)

TORTELLI FATTI A MANO 16.00
RIPIENI DI RICOTTA VACCINA E SPINACI: A SCELTA TRA RAGÙ DI VITELLONE O BURRO E SALVIA (1, 3, 7, V)

S E C O N D I

BISTECCA DI LIMOUSINE TOSCANA 6.00/HA
AI FERRI CON VERDURE RIPASSATE. (GF, CC)

FIORENTINA DI VITELLONE NOSTRANO 7.00/HA
ALLA GRIGLIA CON PATATE A FORNO (GF, CC)

I CLASSICI

A N T I P A S T I

FETTUNTA DI CAVOLO NERO 13.00
CON PANE AI CEREALI FATTO IN CASA E OLIO EVO (V, 1)

CARPACCIO 17.00
DI VITELLONE MAREMMANO CON INSALATA VERDE, OLIO D'OLIVA E SALE GROSSO (GF)

P R I M I

TAGLIOLINI FATTI IN CASA 17.00
ALLA CARBONARA DI CARCIOFI (V, 1, 3)

TAGLIATELLE DI CASTAGNE 15.00
CON RIGATINO CROCCANTE, CIPOLLA AL FORNO E CAVOLO NERO DELL'ORTO (1, 3)

S E C O N D I

STUFATO DI CINGHIALE 21.00
ALLE ERBE DI MACCHIA CON ODORI E OLIVE (GF, C)

HAMBURGER DI VITELLONE MAREMMANO 16.00
CON PANCETTA, POMODORI, INSALATA E SALSE HOMEMADE (GF, CC, 6, 7)

GLI SPECIALI

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI CACCIAGIONE 19.00
CON CERVO, CAPRIOLO E CINGHIALE (1)

CROSTINO DI POLENTA 16.00
FRITTA CON BOCCONCINI DI CAPRIOLO IN SALMÌ E OLIVE NERE (9, C)

SPADELLATA 20.00
DI CALAMARI NOSTRANI ALLA SALVIA (GF, CB, CC, 2)

PRIMI

MALTAGLIATI FATTI IN CASA 20.00
AL BATTUTO DI FAGIANO ED ERBE AROMATICHE (1, 3, 9, CC)

GNOCCHI DI PATATE ROSSE 18.00
FATTI A MANO AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE (1, 3, 9, CC)

RAVIOLI DI CERNIA ARTIGIANALI 19.00
CON BURRO FUSO, MENTA E PEPERONCINO (C, 1, 4, 7)

SECONDI

GERMANO REALE 22.00
IN PADELLA CON ODORI E OLIVE AL FORNO (GF, CC)

PERNICE INTERA IN ARROSTO 29.00
CON RIGATINO E SPONTANEE DI CAMPO (GF, CC)

SCAMPETTI DI NASSA 23.00
ALLA SCOTTADITO SU INSALATA DI CAMPO (GF, CB, CC, 4)

C O N T O R N I

VERDURE SALTATE (GF, V, VG) 6.00

PATATE AL FORNO (GF, V, VG) 7.50

CARCIOFI FRITTI (V, VG) 11.00

FAGIOLI AL FIASCO (V, VG) 6.00

D E S S E R T

MILLEFOGLIE CON CREMA DI RICOTTA E MELASSA DI FRAGOLE (V, 1, 3, 7) 7.00

MOUSSE DI CHEESECAKE AL BICCHIERE CON CRUMBLE E SALSA AI LAMPONI
(V, 1, 3, 7) 7.00

TORTINO DI FONDENTE DAL CUORE CALDO CON FRUTTI DI BOSCO E PANNA
MONTATA (V, 1, 3, 7) 8.00

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE E VINSANTO (V, 1, 5, 7, 8) 8.00

A L L E R G E N I

CHIEDETECI I VOSTRI DUBBI SU CIBO SENZA GLUTINE, ALLERGIE O ALTRO.

V = VEGETARIANO GF= GLUTEN FREE VG = VEGANO 1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6
SOIA 7 LATTE 8 FRUTTA A GUSCIO 9 SEDANO 10 MOSTARDA 11 DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI 12 LUPINO 13
MOLLUSCHI CB= CONGELATO A BORDO CC= FRESCO ABBATUTO IN CASA C= CONGELATO