



L'ORIGINALITÀ INCONTRA L'INNOVAZIONE.
LA QUALITÀ INCONTRA LA RAFFINATEZZA.
IL PASSATO INCONTRA IL FUTURO.
BENVENUTI IN UN LUOGO INTRISO DI CREATIVITÀ
E MODERNITÀ.

Il nostro menu non è solo il risultato di anni di esperienza del nostro
Chef
ma frutto della sua collaborazione con la giovane Brigata del Ristorante
che è sempre incoraggiata a ricercare, inventare,
proporre e provare nuovi piatti.

Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager Nicola Alocci
e tutto lo staff Vi danno il benvenuto.

*ORIGINALITY MEETS INNOVATION.
QUALITY MEETS REFINEMENT.
THE PAST MEETS THE FUTURE.
WELCOME TO A PLACE STEEPED IN CREATIVITY
AND MODERNITY.*

*Our menu is not just the result of years of experience from our Chef
but the result of his collaboration with the young Restaurant brigade
who is always encouraged to research, invent, propose,
and try new dishes.*

*Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager Nicola Alocci
and all the staff welcomes you.*

« P A S S A T O E P R E S E N T E »

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa
WAFER-THIN pink shrimps, our olive oil ice cream and herring caviar

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...
BUTTONS shaped stuffed pasta of "Caldaro" inside and outside...

****SPIGOLA** al sale aromatico, patate al cartoccio e fagioli del purgatorio
***SEA BASS in aromatic salt, baked potato and purgatory beans*

SFUMATURE di cioccolato Toscano e gel di mango
Tuscany chocolate SHADES and mango gel
€95,00

« M A R E N O S T R U M »

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa
WAFER-THIN pink shrimps, our olive oil ice cream and herring caviar

****RICCIOLA** marinata come una panzanella di Maremma
*Marinated **AMBERJACK in a Maremma panzanella style*

****BOLLE** di aragosta e la sua bisquè su crema di zucchine e passion fruit
***Lobster pasta BUBBLES shaped, its bisquè, zucchini and passion fruit cream*

****ROMBO** e mazzancolle, spuma di patate, baby lattuga, salsa maltese e tartufo
***TURBOT and prawns, potatoes foam, baby lettuce, maltese sauce and truffle*

LIMONE dei nostri frutteti, liquirizia e meringa
LEMON from our organic orchard, liquorice and meringue
€110,00

« D I M A R E M M A »

FORMAGGIO di anacardi, salsa di rucola e consistenze vegetali
Cashew nuts CHEESE, rucola sauce and vegetable texture

LASAGNA di Maremma...
Maremma style LASAGNA...

QUAGLIA gusto brace e foie gras d'anatra, galletta di patate e provola, polvere di porcini e fresco di erbe di orto
Charcoal-Flavoured QUAIL with duck foie gras, potato and provola biscuit, penny bun powder and fresh garden herbs

***GUANCIA** di Marango al Morellino e consistenze di topinambur
**Marango's beef CHEEK in Morellino red wine sauce and topinambur textures*

TATIN di fichi Fioroni, ricotta e cannella
Fioroni figs TART TATIN, ricotta cheese and cinnamon
€100,00



M E N U « V E G G I E »

FORMAGGIO di anacardi, salsa di rucola e consistenze di vegetali
Cashew nuts CHEESE, rucola sauce and vegetable texture

RAVIOLI dal nostro orto e dintorni
RAVIOLI from our vegetable garden and surroundings

PREFERISCO senza...
I PREFER without...

€60,00

M E N U « G L U T E N F R E E »



SOTTILISSIMA di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa
WAFER-THIN pink shrimp, our olive oil ice cream and herring caviar

TORTELLONI di verdura, burro e tartufo
LARGE TORTELLI pasta filled with vegetables, butter sauce and truffle

SFUMATURE di cioccolato Toscano gel di mango
Tuscany chocolate SHADES and mango gel

€60,00

Per persona, vini e bevande escluse
Per person, excluding drinks

W I N E P A I R I N G

Due calici - Two glasses	€25,00
Tre calici - Three glasses	€35,00
Quattro calici - Four glasses	€45,00

La degustazione, per la sua complessità viene realizzata per l'intero tavolo. Alcune verdure e frutti provengono dal nostro Orto Biologico. Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione, realizzate con farine del Molino Dallagiovanna.

The tasting menu must be chosen by the entire table. Some of the vegetables and fruits come from our Bio Garden. All the fresh pasta and bread are our production, made with the Molino Dallagiovanna's flour.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

A N T I P A S T I

Starters

****SOTTILISSIMA** di gamberi rosa, gelato al nostro olio
e caviale di aringa

***WAFER-THIN pink shrimps, our olive oil ice cream and herring caviar*

Allergeni/allergens 2, 4, 7, 9, 12

€31,00

TONNO rosso, gazpacho di anguria al Martini, cipolla della Selva e lattuga
Red TUNA, Martini watermelon gazpacho, Selva onion and lettuce

Allergeni/allergens 4, 6

€35,00

****RICCIOLA** marinata come una panzanella di Maremma
*Marinated **AMBERJACK in a Maremma panzanella style*

Allergeni/allergens 4, 10

€31,00

VITELLO tonnato ai capperi e spaghetti di ortaggi
VEAL tuna with cappers and vegetable spaghetti

Allergeni/allergens 4, 10

€28,00



FORMAGGIO di anacardi, salsa di rucola e consistenze di vegetali
Cashew nuts CHEESE, rucola sauce and vegetable texture

Allergeni/allergens 8, 9, 11

€22,00



VEGETARIAN

PRIMI PIATTI

First course

TONNARELLI al pepe, aglione, gamberi rossi e ricotta salata
Pepper TONNARELLI pasta, aglione sauce, red shrimps and salted ricotta

Allergeni/allergens 1, 2, 7, 12,
€33,00

****SPAGHETTI** d'Aniello come un Caldaro
***SPAGHETTI d'Aniello like a Caldaro fish soup*

Allergeni/allergens 1, 2, 4, 9, 12, 13
€30,00

****BOLLE** di aragosta e la sua bisquè su crema di zucchine e passion
fruit
***Lobster pasta BUBBLES shaped, its bisquè, zucchini and passion fruit cream*

Allergeni/allergens 1, 2, 3, 9, 12,
€35,00

LASAGNE di Maremma...
Maremma style LASAGNE

Allergeni/allergens 1, 3, 7
€28,00



RAVIOLI dal nostro Orto e dintorni
RAVIOLI from our vegetable garden and surroundings

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9
€26,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

****SPIGOLA** al sale aromatico, patate al cartoccio e fagioli del purgatorio

***SEA BASS cooked in aromatic salt, baked potatoes and purgatory beans*

Allergeni/allergens 3, 4

€45,00

****ROMBO** e mazzancolle, spuma di patate, baby lattuga, salsa maltese e tartufo

***TURBOT and prawns, potatoes mousse, baby lettuce, maltese sauce and truffle*

Allergeni/allergens 2, 3, 4, 7, 12

€45,00

****ASTICE** arrostito al tè lapsang e caponata di verdure e quinoa

Roasted LOBSTER flavoured with lapsang tea and vegetables caponata with quinoa

Allergeni/allergens

€46,00

SECONDI PIATTI DI FATTORIA

Farm main courses

PETTO DI VITELLO da latte, salsa di liquirizia e pak-choi

VEAL BREST, liquorice sauce and pak-choi

Allergeni/allergens 7, 9

€38,00

QUAGLIA gusto brace, foie gras d'anatra, galletta di patate e provola e polvere di porcini

Charcoal-flavoured QUAIL with duck foie gras, potato and provola biscuit and penny bun powder

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€40,00

***GUANCIA** di Marango al Morellino e consistenze di topinambur

Marango's beef CHEEK in Morellino red wine sauce and topinambur textures

Allergeni/allergens 9

€ 38,00

LISTA DEGLI ALLERGENI | LIST OF ALLERGENS

1. Glutine - *gluten*
2. Crostacei - *crustaceans*
3. Uova - *eggs*
4. Pesce - *fish*
5. Arachidi - *peanuts*
6. Soia - *soya*
7. Latte - *milk*
8. Frutta a guscio - *shell fruit*
9. Sedano - *celery*
10. Senape - *mustard*
11. Semi di sesamo - *sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *sulphur dioxide and sulphites*
13. Molluschi - *shellfish*
14. Lupini - *lupin*

Nei nostri laboratori utilizziamo tutti i prodotti sopraelencati. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri collaboratori sono informati della composizione dei piatti. Inseriamo inoltre questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio. Non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.

In our labs we use all of the above products. Our attention to allergies is very high and our employees are informed of the composition of the dishes. Furthermore we insert this list of allergens to help in the choice and minimize risk. We can not guarantee a possible cross-contamination.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per quasi tutte le preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.

In order to guarantee maximum quality for almost all of the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.

** in alcuni e sporadici casi i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco.

*** in some rare cases the products may have been frozen and marked with an asterisk.*