



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...  
*\*\*BUTTON shaped pasta stuffed with "Caldaro" fish soup, inside and outside...*

**\*\*DENTICE** al sale di agrumi, cremoso di mais e patate croccanti  
*\*\*DENTEX in citrus salt, corn cream and crispy potatoes*

**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, pane ai capperi e acciughe, gel di arance  
*Marinated \*\*AMBERJACK, cappers and anchovies bread, orange gel*

**\*\*CONCHIGLIE "Mancini"** al ragù di femminelle e crema di cavolfiore  
*\*\*SHELL shaped pasta "Mancini" factory in berried crabs sauce and cauliflower cream*

**PESCE SPADA** gusto brace, topinambur, gamberi rossi e spuma di prezzemolo all'aglio e olio  
*BBQ flavoured SWORDFISH, Gerusalem artichocke, red shrimps and parsley foam with garlic and olive oil*

**SEMIFREDDO** al panforte e salsa all'anice stellato  
*Panforte SEMIFREDDO with star anise sauce*  
€110,00

« D I M A R E M M A »

**TERRINA** di cinghiale, pan brioche alle spezie di Siena e confettura di cipolle e arance  
*Wild boar TERRINE, Siena-spiced pan brioche, onion and orange jam*

La **\*\*LASAGNA** di Maremma  
*Maremma style \*\*LASAGNA*

**COSCIA** di faraona alle castagne, spuma di patate allo zafferano e salsa alle erbe  
*GUINEA FOWL drumstick stuffed with chestnut, saffron potatoes foam and herb sauce*

**\*GUANCIA** di Marango al Morellino e crema di zucca  
*Marango's beef \*CHEEK in Morellino red wine sauce and pumpkin cream*

**TATIN** di mele, cannella, caramello e gelato alla vaniglia  
*Apple TART TATIN, cinnamon, caramel and vanilla ice cream*  
€100,00

M E N U « V E G G I E »

**ORA** sono cavoli...  
*CABBAGE affair...*



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

VEGAN

**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 stuffed 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.*

ANTIPASTI

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

**\*\*RICCIOLA** marinata, pane ai capperi e acciughe, gel di arance

*Marinated \*\*AMBERJACK, cappers and anchovies bread, orange gel*

Allergeni/allergens 1, 4

€31,00

**BACCALÀ** a 58°, hummus, peperoni e ceci fritti

*58° cooked codfish, hummus, peppers and fried chickpeas*

Allergeni/allergens 4

€28,00

**TERRINA** di cinghiale, pan brioche alle spezie di Siena e confettura di cipolle  
e arance

*Wild boar TERRINE, Siena-spiced pan brioche, onion and orange jam*

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€26,00



**ORA** sono cavoli...

*CABBAGE affair...*

Allergeni/allergens 3, 7

€22,00

PRIMI PIATTI

*First course*

**\*\*CONCHIGLIE** "Mancini" al ragù di femminelle e crema di cavolfiore  
*\*\*SHELL shaped pasta "Mancini" factory in berried crabs sauce and cauliflower cream*

Allergeni/allergens 1, 2, 9, 12

€30,00

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

Allergeni/allergens 1, 2, 4, 9, 12, 13

€30,00

La **\*\*LASAGNA** di Maremma  
*Maremma style \*\*LASAGNA*

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€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

*Sea main courses*

**\*\*DENTICE** al sale di agrumi, cremoso di mais e patate croccanti

*\*\*DENTEX in citrus salt, corn cream and crispy potatoes*

Allergeni/allergens 1, 3, 4

€45,00

**PESCE SPADA** gusto brace, topinambur, gamberi rossi e spuma di prezzemolo all'aglio e olio

*BBQ flavoured SWORDFISH, Jerusalem artichoke, red shrimps and parsley foam with garlic and olive oil*

Allergeni/allergens 2, 4, 9

€45,00

SECONDI PIATTI DI FATTORIA

*Farm main courses*

**QUAGLIA** con foie gras d'anatra, tartufo e piccole verdure

*QUAIL with duck foie gras, truffle and baby vegetables*

Allergeni/allergens 3, 8, 9

€38,00

**COSCIA** di faraona alle castagne, spuma di patate allo zafferano e salsa alle erbe

*GUINEA FOWL drumstick stuffed with chestnut, saffron potatoes foam and herb sauce*

Allergeni/allergens 3, 8, 9

€38,00

**\*GUANCIA** di Marango al Morellino e crema di zucca

*Marango's beef CHEEK in Morellino red wine sauce and pumpkin cream*

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.*