


















Antipasti

Deviazione di panzanella [9, 12]		€ 11,00
Pappa al pomodoro, uovo in forma, dressing al basilico e cialda croccante di pane casareccio [1, 3, 7]		€ 12,00
Insalata fresca di frutti di Mare su Gazpacho e croccante al nero di Seppia [2, 4, 9, 14]		€ 16,00
Anguilla cotta a bassa temperatura, Asparagi, animelle di vitello e Pura di Sedano Rapa [4, 6, 9]	 	€ 16,00
Percorso di salumi e formaggi toscani [1, 7]		€ 13,00
Tartare di scottona, scalogno glassato, gelatina di limone e bottarga di muggine [3, 4]		€ 18,00
Crudo di Gamberi dell'Argentario al cocco e lime [2, 7]		€ 20,00

Primi piatti

Pici toscani cacio e pepe con zest d'agrumi [1, 7]		€ 13,00
Tortelli al baccalà, crema di fagioli, sedano verde, cacao amaro e crunch di seppia [1, 3, 4, 7]		€ 16,00
Il Fondale dell'Argentario - tagliolini di pasta fresca all'uovo con gallinella di mare [1, 3, 4]		€ 15,00
Riso Acquerello con guanciale, pecorino, polvere dorata e tartufo [1, 7]		€ 19,00
Pici Toscani all'Aglione [1]		€ 12,00
Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale [1, 3]		€ 13,00









Le nostre zuppe

Acquacotta ai profumi di maremma [3] [1]		€ 12,00
Zuppa di farro biologico, pancetta e salsa di Datterini [1, 7]		€ 12,00
Vellutata di Zucca, Guanciale croccante e crema di Parmigiano [1, 7]		€ 12,00







Allergeni

1 Cereali con glutine	8 Frutta a guscio
2 Crostacei	9 Sedano o derivati
3 Uova o derivati	10 Senape o derivati
4 Pesce o derivati	11 Sesamo o derivati
5 Arachidi o derivati	12 Anidride solforosa e solfiti
6 Soia o derivati	13 Lupini o derivati
7 Latte o derivati	14 Molluschi o derivati

Secondi piatti

Filetto di spigola alla mugnaia e giardiniera [4]		€ 18,00
Cacciucco Maremmano con Pescato fresco delle nostre coste [2, 4]		€ 16,00
Stinco di maialino lardellato in Crosta, Maremmina, indivia e crema parmentier [1, 7]		€ 13,00
Guancia brasata, cicoria ripassata e polenta arrosto		€ 14,00
Il Cinghiale alla cacciatora		€ 13,00
Filetto di vitella alla brace		€ 20,00
Degustazione di formaggi Tenuta il Radichino [7]		€ 20,00
Cappello del prete stracotto, salsa di carote e peperoni, verdure sottaceto		€ 15,00

Le nostre specialità

Fiorentina alla brace		€ 64,00/Kg (se mezza pensione € 42,00/Kg)
Capesante arrostate, spuma di sedano rapa, fondo bruno di vitella e croccante di mais [4, 7, 9, 14]		€ 22,00 (se mezza pens. € 14,00)
Carrè di agnello in crosta di pecorino su crema di cime di rapa e patate arrosto [1, 3, 7]		€ 20,00 (se mezza pensione € 12,00)
Costata di manzo alla brace		€ 45,00/Kg (se mezza pensione € 30,00/Kg)
Patate arrosto		€ 7,00
Insalata verde o mista		€ 7,00

Dessert

Delizia al cioccolato fondente [1, 3, 7]	€ 9,00
Mousse al cioccolato bianco, crumble e crema di lamponi [1, 7]	€ 10,00
Semifreddo al caffè [1, 3, 7]	€ 10,00
I nostri Cantucci con Vin Santo [1, 3, 8]	€ 8,00
Pasta al pomodoro o ragù [1, 3]	€ 6,00
Cotoletta di pollo impanata con patate arrosto [1, 3]	€ 8,00
Hamburger di manzo con patate arrosto	€ 8,00

Vini Rossi

"Cratere" di nostra produzione	€ 14,00 (bt) € 6,00 (1/4 lt) € 8,00 (1/2 lt)
Morellino di Scansano "Poggio Brigante" D.O.C.G.	€ 20,00
Morellino di Scansano "Fattoria Le Pupille" D.O.C.G.	€ 22,00
Ciliegiolo "Tenuta Valditerme" Toscana I.G.T.	€ 24,00
Montioli (Sirah, Alicante, Merlot) Toscana I.G.T.	€ 25,00
Capatosta "Poggio Argentiera" Toscana I.G.T.	€ 30,00
Morellino di Scansano "Arsura" (100% Sangiovese) D.O.C.G.	€ 40,00
Scampoli Ciliegiolo "Poggio Brigante" (100% Ciliegiolo) Toscana IGT	€ 24,00
Arenario "Poggio Cagnano" (Cabernet Sauvignon) D.O.C. Maremma	€ 50,00
Brunello di Montalcino "Fanti" 2018 (100% San Giovese)	€ 70,00
Brunello di Montalcino "Pelagrilli" Siro Pacenti 2018 (100% San Giovese)	€ 85,00

Vini Bianchi

Vermentino "Pullero" Toscana I.G.T.	€ 14,00
Poggio Argentato "Fattoria Le Pupille" Toscana I.G.T.	€ 25,00
Eraora Fattoria Le Spighe (Vermentino e Ansonica) DOC Maremma Toscana	€ 24,00
Ullallà Fattoria Le Spighe (Vermentino Fiano e Viognier) DOC Maremma Toscana	€ 24,00
Nebula "Poggio Cagnano" (Vermentino) D.O.C. Maremma	€ 25,00
Sauvignon ENOS I "Tenuta Montauto" Toscana D.O.C.	€ 40,00
Toccatté Fattoria Le Spighe (Fiano) Toscana I.G.T.	€ 30,00
Acqua naturale o frizzante (al litro)	€ 2,00
Coperto (pane casereccio semi-integrale con 48h di maturazione)	€ 4,00 a persona

Legenda

 carne  pesce  vegetariano