Antipasti

Involtino di verza, salsa di scalogno caramellato e chips di tapioca su vellutata di sedano rapa [7, 9, 12] € 14,00

Crocchetta di Pappa al pomodoro, fonduta di pecorino e sorbetto al basilico [1, 3, 7] € 16,00

Insalata fresca di frutti di mare su gazpacho e croccante al nero di seppia [1, 2, 4, 9, 12, 14] € 18,00

Anguilla in doppia cottura, glassata con salsa Teriyaki e purea di cavolfiore [4, 6, 7, 12] € 18,00

Percorso di salumi e formaggi toscani [1, 7] € 15,00

Carpaccio di Scottona, agrumi, tuorlo marinato e salsa Singapore [3, 6, 9, 12] € 18,00

Crudo di Gamberi dell'Argentario al cocco e lime [2] € 22,00

Primi piatti

Bottoni di Pasta Gnocco, rana pescatrice bisque di gambero e salsa al prezzemolo [1, 2, 3, 4, 9] € 18,00

Il Fondale dell'Argentario - tagliolini di pasta fresca all'uovo con gallinella di mare [1, 3, 4, 9] € 16,00

Riso Acquerello con guanciale, pecorino, polvere dorata e tartufo [7, 9] € 20,00

Pici Toscani all'Aglione [1, 9] € 14,00

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale [1, 3, 9] € 16,00

Le nostre zuppe

Acquacotta ai profumi di maremma [1, 3, 9] € 14,00

Crema di San Marzano, uovo in forma, Spuma di Parmigiano e croccante di pane casereccio [1, 3, 7, 9] € 16,00

Vellutata di Zucca, Guanciale croccante e crema di Parmigiano [1, 7, 9] € 14,00

La nostra Pasta e Ceci [1, 3, 9] € 14,00

Secondi piatti

Filetto di Spigola e giardiniera [4, 9] € 20,00

Cacciucco Maremmano con pescato fresco delle nostre coste [1, 2, 4, 14] € 16,00

Stinco di maialino lardellato in crosta, Maremmina, indivia e crema parmentier [1, 7, 12] € 16,00

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura al Morellino e Pommes Fondantes [9, 12] € 18,00

Il Cinghiale alla cacciatora € 16,00

Filetto di vitella alla brace € 24,00

Degustazione di formaggi Tenuta il Radichino [7] € 20,00

Pancia di Maiale croccante con confettura di mele e senape, porro bruciato e cavolo viola marinato [6, 10, 12] € 18,00

Le nostre specialità

(sconto mezza pensione - € 10,00)

Linguine al Tartufo [1, 7] € 30,00

Polpo grigliato alla liquirizia su vellutata di piselli e maionese di polpo [4] € 24,00

Petto d'Anatra, demis glace di porro, indivia belga glassata, noci e uvetta [8, 12] € 24,00

Le nostre carni in frollatura controllata con cottura alla brace

(sconto mezza pensione -€ 15,00/Kg)

Costata di Scottona € 55,00/Kg

Fiorentina di Scottona € 80,00/Kg

Costata di Chianina I.G.P. € 65,00/Kg

Fiorentina di Chianina I.G.P. € 90,00/Kg

Fiorentina linea Terra di Maremma € 130,00/Kg

Contorni

Patate arrosto € 7,00

Insalata verde o mista € 7,00

Cicoria ripassata in padella € 7,00

Dessert

Delizia al cioccolato fondente [1, 3, 7] € 9,00

Mousse al cioccolato bianco, crumble e crema di lamponi [1, 7, 8] € 10,00

Semifreddo al caffè [1, 7, 8] € 10,00

I nostri Cantucci con Vin Santo [1, 3, 8] € 8,00

Sorbetto al limone € 7,00

Menù bambini

Pasta al pomodoro o ragù [1, 3] € 8,00

Cotoletta di pollo impanata con patate arrosto [1, 3] € 8,00

Hamburger di manzo con patate arrosto € 8,00

Coperto a persona € 4,00
(pane casereccio semi-integrale con 48h di maturazione)

Allergeni

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

Legenda

carne pesce vegetariano