



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 pasta of "Caldaro" fish soup from Argentario, inside and outside...

SPIGOLA cotta nel sale, profumi e colori d'Autunno
SEA BASS cooked in salt, scents and colours of Autumn

LA TOSCANA... di cioccolato
The chocolate... TOSCANA
€ 85,00

« M A R E N O S T R U M »

RICCIOLA marinata come una panzanella
AMBERJACK marinated as a "panzanella salad"

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

SPAGHETTI " d'Aniello ", gamberi rossi* e lime
SPAGHETTI "d 'Aniello ", red shrimps and lime

SPIGOLA cotta nel sale, profumi e colori d'Autunno
SEA BASS cooked in salt, scents and colours of Autumn

Crema CHIBOUST al limone, cioccolato Hukambi e banana
Lemon crème CHIBOUST, Hukambi chocolate and banana
€ 95,00

« D I M A R E M M A »

RISOPAPPA, crema di basilico e mozzarella
RICE-PORRIDGE, basil cream and mozzarella

TARTATA manzo di Maremma, uovo morbido croccante,
cacione e bagna cauda
Maremma beef TARTARE, soft and crispy egg, cacione cheese and bagna cauda sauce

SFOGLIA alle erbe, ragù bianco di selvaggina, pecorino e riduzione
di alloro
Herb sheet FRESH PASTA, game meat white sauce, pecorino cheese and laurel reduction

CINGHIALE di Maremma al fumo di ginepro, indivia e carote
Maremma WILD BOAR with juniper smoke, endive and carrots

TRONCHETTO di Maremma, ricotta e fichi
Maremma ROLL CAKE, ricotta soft cheese and figs
€ 100,00



M E N U « V E G G I E »

RISOPAPPA, crema di basilico e mozzarella
RICE-PORRIDGE, basil cream and mozzarella

CAPPELLACCI di melanzane, ricotta di bufala
affumicata e pomodori confit
Aubergine CAPPELLACCI pasta, smoked buffalo ricotta and confit tomatoes

PREFERISCO senza...
I PREFER without...

€ 55,00



M E N U « G L U T E N F R E E »

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

TAGLIOLINI di mais «Mare Mare»
Mais TAGLIOLINI pasta with seafood

PREFERISCO senza...
I PREFER without...

€ 55,00

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	€ 20,00
Tre calici - Three glasses	€ 28,00
Quattro calici - Four glasses	€ 36,00

Disponibili birre artigianali - Crafts beer available

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 come una panzanella
AMBERJACK marinated as a "panzanella salad"

Allergeni/allergens 1, 4, 9

€ 26,00

POLPO* arrostito, crema di zucca e salsa rouille
Roasted OCTOPUS, pumpkin cream and rouille sauce

Allergeni/allergens 3, 9, 10, 12, 13

€ 26,00

TARTARA di manzo di Maremma, uovo morbido croccante,
cacione e bagna cauda
*Maremma beef TARTARE, soft and crispy egg, cacione cheese and bagna
cauda sauce*

Allergeni/allergens 1, 3, 4, 7, 9, 10

€ 25,00



RISOPAPPA, crema di basilico e mozzarella
RICE-PORRIDGE, basil cream and mozzarella

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 22,00



VEGETARIAN

PRIMI PIATTI

First course

SPAGHETTI “ d’Aniello “, gamberi rossi* e lime
SPAGHETTI “ d’Aniello ”, red shrimps and lime

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

€ 30,00

BOTTONI di Caldaro dell’Argentario dentro e fuori...
*BUTTONS shaped pasta of Caldaro fish soup from Argentario,
inside and outside...*

Allergeni/allergens 1, 2, 3, 4, 9, 12, 13

€ 24,00

BOLLE di Amatriciana, salsa di pecorino e ridotto di alloro
“Amatriciana” BUBBLES pasta, pecorino cheese sauce and laurel reduction

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 24,00



FUSILLONI, cacio, pepe, uova, alghe e tartufo
FUSILLONI pasta, cheese, pepper, egg, seaweed and truffle

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 24,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

SPIGOLA cotta nel sale, profumi e colori d'Autunno
SEA BASS cooked in salt, scents and colours of Autumn

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 38,00

MAZZANCOLLE al chimichurri, salsa americana e tortino
di fregola e bietolina
Chimichurri TIGER SHRIMP, sauce américaine and fregola pasta pie

Allergeni/allergens 1, 2, 3, 7, 9, 12

€ 40,00

SECONDI PIATTI DI FATTORIA

Farm main courses

GUANCIA di vitello alla Chiantigiana, consistenze di
topinambur e ricordo di brace
*Braised veal CHEEK Chiantigiana style, Jerusalem artichoke
textures and memory of embers*

Allergeni/allergens 12

€ 36,00

CINGHIALE di Maremma al fumo di ginepro, indivia e carote
Maremma WILD BOAR with juniper smoke, endive and carrots

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 - *sulphur dioxide*
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.

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

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. But we can not guarantee a possible cross-contamination.

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

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