

L'originalità incontra l'innovazione.
La qualità incontra la raffinatezza. Il passato incontra il futuro.
Benvenuti in un luogo intriso di creatività e modernità.

Originality meets innovation.
Quality meets refinement, The past meets the future.
Welcome to a place steeped in creativity and modernity.

Lo Chef **Emiliano Lombardelli** ed il suo staff
vi danno il benvenuto
*The chef **Emiliano Lombardelli** and his staff
welcomes you*

**Il nostro menu degustazione è composto da sei o otto corse, Emiliano Lombardelli
insieme a tutto il suo staff vi farà provare alcune proposte stagionali da lui scelte per
farvi conoscere in una veste unica la sua cucina in tutte le sue sfumature.**
*Our Tasting menu can be composed of either six or eight courses. Our chef, Emiliano Lombardelli will
make you taste several seasonal dishes chosen in order to give you a feeling for the local cuisine in all the
varieties and complexities*

Menu "Mare Nostrum" 6 portate
€ 78,00

Menu "Di Maremma" 6 portate
€ 72,00

Menu "Signature Dish" 4 portate
€ 62,00

Menu "Dama Dama" 8 portate
€ 92,00

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

Abbinamento di vini ai menu degustazione a cura del nostro Sommelier
Wine paring with tasting menus by our Sommelier

Due calici - *Two glasses*
€20,00

Tre calici - *Three glasses*
€30,00

Cinque calici - *Five glasses*
€50,00

La degustazione, per la sua complessità viene realizzata per l'intero tavolo
The tasting menu must be chosen by the entire table

Per tavoli superiori alle otto persone proponiamo il percorso degustazione
For table over eight people we offer the tasting menu

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,
realizzate con farine del Molino Dallagiovanna
*All the fresh pasta and bread are our production,
made with the Molino Dallagiovanna's flour*

Antipasti

Starters

SCAMPO, mandarino, melograno, wasabi e finocchio
SCAMPO, mandarin, pomegranate, wasabi and fennel

Allergeni/allergens 8
€ 22,00

POLPO in chips croccanti, maionese di polpo e cialde di polenta
OCTOPUS in crispy chips, octopus mayonnaise and corn chips

Allergeni/allergens 7,10,12
€ 16,00

SEPPIA al quadrato, seppiette incatramate, giardiniera di verdure
CUTTLEFISH squared, cuttlefish in tar, vegetables garden

Allergeni/allergens 4,5,7,12
€ 18,00

**POLLO in terrina ai pistacchi e foie gras di Maremma,
salsa verde, cipolla rossa, germogli**
*CHICKEN in terrine with pistachios and foie gras of Maremma,
green sauce, red onion, buds*

Allergeni/allergens 1,4,5,12,13
€ 22,00



RICOTTA bio, fondente di porro e tartufo nero della Tuscia
Organic RICOTTA, melting leek and black truffle of Tuscia

Allergeni/allergens 6,9,13
€ 20,00

Primi piatti

First course

SPAGHETTI Cavalieri ai ricci di mare ed aglio nero
SPAGHETTI Cavalieri with sea urchins and black garlic

Allergeni/allergens 7,10
€ 20,00

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...
BUTTONS of Caldaro from Argentario, inside and outside...

Allergeni/allergens 5,6,7,8,10,12,14
€ 18,00

RISOTTO con le Femminelle e cavolfiore (Orbetello in Love)
RICE with Femminelle crabs and cauliflower (Orbetello in Love)

Minimo per due persone
Minimum for two people

Allergeni/allergens 4,6,8,12
€ 20,00

**TORTELLO di brasato di cappone agli agrumi,
crema di castagne e mosto cotto**
*Homemade TORTELLO stuffed with braised capon to citrus fruit,
Chestnut cream and cooked wine must*

Allergeni/allergens 1,4,5,10,12
€ 18,00



FUSILLONE, uovo cotto a freddo, alghe e tartufo bianco della Tuscia
FUSILLONE, egg cooked cold, seaweed and Tuscia white truffle

Allergeni/allergens 4,5,10
€ 30,00

Secondi piatti

Main courses

**SPIGOLA cotta nel sale al pino e lemon grass, salsa all'arancia
e foglie d' Inverno**

*SEABASS cooked in the salt with the scent of pine and lemon grass, orange sauce
and winter leaves*

Allergeni/allergens 4,5,6
€ 30,00

BOLLITO di crostacei, verdure e maionese alla senape

BOILING of crustaceans, vegetables and mustard mayonnaise

Allergeni/allergens 4,5,8,12,13
€ 35,00

TRIGLIA, once upon Livornese...

Red mulled, once upon Leghorn...

Allergeni/allergens 4,6,10,12
€ 26,00

MAIALINO marinato al garam masala, verza e zucca

SUCKLING PIG marinated in garam masala, cabbage and pumpking

Allergeni/allergens 14
€ 25,00

**MANZO in leggero fumo, ridotto di Morellino
e giardinetto di verdure**

BEEF with smoked powder, Morellino sauce and garden of vegetables

Allergeni/allergens 14
€ 29,00

Lista degli allergeni \ list of allergens

1. Frutta a guscio-tree nuts
2. Arachidi – peanuts
3. Lupino – lupin
4. Latte e prodotti latticini – milk and milk products
5. Uova – eggs
6. Pesce – fish
7. Molluschi –shellfish
8. Crostacei – crustaceans
9. Soia – soya
10. Cereali contenenti glutine – cereals containing gluten
11. Semi di sesamo – sesame seeds
12. Sedano – celery
13. Senape – mustard
14. Anidride solforosa - sulphur dioxide

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

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

in order to guarantee maximum quality some 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.*