

**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  
€ 72,00

Menu "Di Maremma" 6 portate  
€ 68,00

Menu "Dama Dama" 8 portate  
€ 88,00

**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*  
€ 15,00

Tre calici - *Three glasses*  
€ 25,00

Cinque calici - *Five glasses*  
€ 45,00

**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*

**SOTTILISSIMA di gamberi rosa dell'Argentario, riso selvaggio  
e finta maionese della sua bisquè, profumi e colori**  
*THIN pink shrimp from Argentario, wild rice, fake mayonnaise of his bisque,  
perfumes and colors*

Allergeni/allergens 8, 12, 14  
€ 19,00

**TEMPURA di polpo, crema di panzanella e chips di mais**  
*Fried TEMPURA octopus, panzanella's cream and corn chips*

Allergeni/allergens 5, 7, 10, 12  
€ 16,00

**SEPPIETTA\* arrostita in insalata e pizzaiola cruda**  
*Roasted CUTTLEFISH\* salad and raw pizzaiola*

Allergeni/allergens 4, 6, 7  
€ 18,00

**CAPASANTA\*, cetriolo, anguria, caviale Siberian e salsa tzatziki**  
*Scallop\*, cucumber, watermelon. Siberian caviar and tzatziki*

Allergeni/allergens 4, 6, 7, 14  
€ 25,00

**TARTARE di Maremmana, sfoglia di cipolla bruciata  
e tartufo della Tuscia**  
*Maremmana TARTARE, burnt onion  
and Tuscia truffle*

Allergeni/allergens 6, 9, 13  
€ 18,00



**MELANZANA, pomodoro, mozzarella, basilico**  
*AUBERGINE, tomatoes, mozzarella, basil*

Allergeni/allergens 4  
€ 16,00

## Primi piatti

*First course*

### **VERMICELLI freschi, gamberi rossi, zucchine, limone e pinoli**

*Homemade fresh VERMICELLI, red prawns, courgettes, lemon and pine nuts*

Allergeni/allergens 1,4,8,10,12,14

€ 22,00

### **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 al cacio, pepe e bottarga di Orbetello**

*Cheese and pepper RISOTTO and Bottarga from Orbetello*

Allergeni/allergens 4,5,6,10

Minimo per due persone/Minimum for two people

€ 18,00

### **TORTELLO di Cinta senese brasata agli agrumi, zucca, amaretti, noci di Macadamia e mosto cotto**

*Homemade TORTELLO stuffed with Cinta senese braised with citrus, pumpkin, macaroons,  
Macadamia nuts and cooked must*

Allergeni/allergens 1,4,5,10,12

€ 21,00

### **RIGATONI freschi alla genovese estiva e crema di provola fumè**

*Homemade summer "Genovese" RIGATONI and smoked provola cream*

Allergeni/allergens 4,5,10,12

€ 18,00



### **"DAMA DAMA" il nostro spaghetti "Cavalieri" al pomodoro...**

*"DAMA DAMA" our spaghetti "Cavalieri" with tomato...*

Allergeni/allergens 10

€ 16,00

## **Secondi piatti**

### *Main courses*

**SPIGOLA di mare cotta sul sale al pino mugo, aria di erba limoncina  
e consistenza di caponata di verdure**

*SEABASS cooked on the salt scented with mountain pine, air of lemon verbena  
and consistency of vegetable caponata*

Allergeni/allergens 1,4, 6,12  
€ 29,00

**ROMBO arrostito, foie gras, crema di patate, fagiolini  
e tartufo estivo**

*Roasted TURBOT fish, foie gras, potatoes cream, green beans  
and black summer truffle*

Allergeni/allergens 6,12  
€ 30,00

**RICCIOLA confit, crema di cece nero e patate alle alghe**  
*Confit AMBERJACK, black chickpeas cream and seaweed potatoes*

Allergeni/allergens 6, 12  
€ 29,00

**POLLO in Buglione ... la Maremma dimenticata**  
*CHICKEN Buglione... the forgotten Maremma*

Allergeni/allergens 6,12  
€ 26,00

**MANZO in leggero fumo, ridotto di Morellino  
e giardinetto di verdure**  
*BEEF with smoked powder, Morellino sauce and garden of vegetables*

Allergeni/allergens 1,4  
€ 29,00

**MAIALINO, invidia brasata, éclair  
al patè Toscano e alchermes**  
*PIGLET, Belgian endive, tuscan patè éclair and alchermes liquor*

Allergeni/allergens 4, 5,6, 10, 12  
€ 28,00

## 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.*