

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.

Un ristorante è una rappresentazione - una sorta di rappresentazione vivente, nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast. (Warner LeRoy)
A restaurant is a representation - a sort of living representation, in which diners are the most important members of the cast. (Warner LeRoy)

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 quattro sei o otto corse, Emiliano 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 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 €24,00

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

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, gelato al nostro olio,
caviale italiano, perle al lime e pepe Timut**

*WAFER-THIN shrimp from Argentario, our olive oil ice cream, Italian caviar,
pearls of lime and Timut pepper*

Allergeni/allergens 4,7,8,14

€ 20,00

MAZZANCOLLE scioccato...come una caprese...

Shocking BROWN PRAWNS...as a caprese...

Allergeni/allergens 4,8,14

€ 22,00

POLPO in tempura e consistenze di Condiglione Santostefanese

OCTOPUS in tempura and consistencies of Condiglione salad from Porto Santo Stefano

Allergeni/allergens 4,5,7,12

€ 18,00

TARTARA di maremmana Bio, bagna cauda , uovo lento-lento, ceramica al fumo

Bio Maremmana beef TARTARE, bagna cauda sauce, slow cooked egg, hint of smoked ceramic

Allergeni/allergens 5,6,9,10,13

€ 22,00



TERRINA di melanzane, zucchini a scabece, basilico e spuma di mozzarella

Eggplant TERRINE, courgettes scapece, basil and mozzarella foam

Allergeni/allergens 4,10

€ 16,00

Primi piatti

First course

SPAGHETTI “d’Aniello” il ricordo delle spiaggate... *“d’Aniello” SPAGHETTI memories of the beach days*

Allergeni/allergens 6,7,8,10,12,14
€ 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

RISO Maremma, crema di arachidi, sgombro, soya, sesamo, cardamomo e capperi *Maremma RICE, pea nuts cream, mackerel, soya, sesame, cardamom and capers*

Minimo per due persone
Minimum for two people

Allergeni/allergens 2,4,6, 9,12
€ 20,00

TORTELLO di “buglione” di pollo, la Maremma dimenticata... *TORTELLO pasta stuffed with buglione chicken sauce, the forgotten Maremma...*

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



FUSILLONI, cacio, pepe, alge, uova e tartufo estivo della Tuscia *FUSILLONI pasta , cheese, pepper and summer truffle from Tuscia*

Allergeni/allergens 4,5,10
€ 23,00

Secondi piatti

Main courses

**SPIGOLA cotta nel sale agli agrumi e pepe,
crema di mais, fiore di zucca e zucchine**
*SEABASS citrus fruit-flavored and pepper cooked in the salt
Creamed corn, pumpkin flower and courgettes*

Allergeni/allergens 4,5,6
€ 30,00

PEZZOGNA tra Livorno ed Amalfi
GROUND SEA BREEM between Livorno and Amalfi

Allergeni/allergens 4,6,10,12
€ 30,00

**GAMBERI ROSSI e rombo al burro nocciola, noci di Macadamia,
crema di patate e datterini confit**
*Red prawns and brown butter turbot, Macadamia nuts,
potatoes cream and confit plum tomatoes*

Allergeni/allergens 4,1,4,6,8
€ 30,00

MAIALINO al macis, salsa lime e cocco, piselli e pop corn di cotenna
Macis-flavored SUCKLING PIG, lime and coconut sauce, peas and pork rind popcorn

Allergeni/allergens 12
€ 24,00

**MANZO in leggero fumo, ridotto di Morellino di Scansano,
giardinetto di verdure**
BEEF lightly smoked, Morellino wine sauce and vegetables garden

Allergeni/allergens
€ 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.*

Dessert

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei

"Tuscany: Tribute to Amedei chocolate"

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 14,00

"L'albero della vita": Pistacchio, amarena e cioccolato speziato

"The tree of life": Pistacho, sour cherry and spicy chocolate

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 14,00

Pesca e nipitella, yogurt bio e crostatina al mou

Peach and nepeta wild mint, bio yoghurt and little butterscotch tart

Allergeni/allergens 4,5,10

€ 12,00



VEG...

Allergeni/allergens 1

€ 12,00

I nostri gelati e sorbetti

Our ice creams and sorbets

Allergeni/allergens 4,5

€ 12,00

Tagliata di frutta fresca al coltello

Fresh fruit variation

Allergeni/allergens

€ 12,00