

Menu degustazione

100 % Brace

Ostrica alla brace

Peperone Mediterraneo

Astice e zolfni

Gyoza di maiale

"MAREmma"

Piccione arrosto

Ananas e panna affumicata

I Classici a "La Trattoria"

Gamberi di Porto Santo Spirito mezzi fritti
Porto Santo Spirito prawns raw and fried

Pici "veri" fatti a mano, salsa ai datterini, zenzero e "ò-toro"
Pici pasta, datterini tomatoes sauce, ginger and tuna

Risotto alle rape rosse e gorgonzola
Risotto with red turnip and gorgonzola cheese

Pancia di Maialino "senese" cotto a legna
Charcoal local pork belly

Soffice di cioccolato "Araguani" con gelato alla nocciola
Soft "Araguani" chocolate with hazelnut ice cream

Marco Ortolani, Davide Macaluso e lo staff

La carta

Le Entrate

Asparagi, zucchine e zafferano
Asparagus, zucchini, saffron

Gamberi di Porto Santo Spirito mezzi fritti
Porto Santo Spirito prawns raw and fried

Tartare di manzo italiano
Classic Italian beef tartar

Scaloppa di fegato grasso, pesche e funferli
Foie gras scallops, peaches and "funferli" mushroom

Seppia "al nero", salsa delicata al rafano e gnocchetti di inzimino
Cuttlefish, horseradish sauce and Inzimino dumplings

Pasta e Riso

Ravioli di astice alla piastra con il suo sugo profumato alle arachidi toscane e coriandolo
Ravioli filled with lobster, tuscan peanuts and coriander

Risotto alle rape rosse e gorgonzola
Risotto with red turnip and gorgonzola sauce

Spaghetti "Verrigni" tiepidi con scampi e salsa ceviche
Spaghetti "Verrigni" with prawns and ceviche sauce

Pici "veri" fatti a mano, salsa ai datterini, zenzero e "ò-toro"
Pici pasta, datterini tomatoes sauce, ginger and tuna

Risotto al lime, cicale di mare e pomodori verdi costoluti
Risotto with lime, mantis shrimp and green tomatoes

Piatti principali alla brace

Coda di rospo laccata ai fagioli neri e melanzane alla brace
Monkfish with black beans and grilled aubergines

Piccione toscano cotto intero e la sua ffinanziera
Whole Tuscan roasted pigeon with "ffinanziera" sauce

Branzino di Orbetello cotto a legna con salsa vergine
Orbetello charcoal wild sea bass and virgin sauce

Animella ai carboni, porro "bruciato", salsa al cocco e pepe "Timur di Tarai"
Sweetbreads, "burnt" leek, "Timur di Tarai" pepper and coconut sauce

Bistecca classica alla fiorentina con le sue guarnizioni
T-bone steak florentine style

I Dolci

Soffice di cioccolato "Araguani" con gelato alla nocciola
Soft "Araguani" chocolate with hazelnut ice cream

Tiramisu, amaretti e aceto balsamico tradizionale
Tiramisu, amaretti biscuit and traditional balsamic vinegar

Tarte Tatin con gelato e vaniglia di Tahiti
Tarta Tatin, ice cream and Tahiti vanilla

Soufflè ai limoni dolci della Tenuta La Badiola con gelato mantecato al pistacchio
Sweet lemon soufflè with pistachio ice cream