



"Qualità e rispetto della natura"
Benvenuti in Agriturismo!

Quello che proponiamo è una cucina tipica maremmana, ricette semplici, autentiche, tramandate da generazioni, una vera esperienza culinaria.

I piatti che troverete sono fatti con materie prime prodotte e coltivate presso la nostra azienda agricola o presso le aziende del territorio circostante con certificazione di provenienza Toscana, tutto 100% made in Italy.

Seguiamo l'andamento delle stagioni in modo naturale quindi troverete disponibili soltanto i prodotti che raccogliamo giorno per giorno dai nostri campi e non sempre sarà disponibile tutto quello presente nel menù.

Tra le particolarità c'è sicuramente la pasta all'uovo, impastata e stesa a mano. Quello che la rende speciale sono gli ingredienti, semplici ma di grande qualità, uovo, acqua e farina di grani antichi coltivati e macinati da noi, più "naturali" e rispettosi dell'ambiente, quindi più genuini e digeribili. Ed è proprio la farina che fa la differenza perché macinata a pietra rimane semi integrale e lascia la pasta più rustica dal sapore deciso e inconfondibile.

L'altra specialità è la carne, materia prima che proviene dal nostro allevamento quindi a km 0 e garanzia di qualità, dall'agnello al pollo, dal coniglio alla Chianina seguiamo tutti gli animali dalla nascita e li alimentiamo con foraggi e cereali da noi prodotti.

Per accompagnare i nostri piatti proponiamo una selezione di vini proveniente esclusivamente da vigneti situati nel cuore più nobile della Toscana, da Montalcino e Montepulciano, a Sorano e Pitigliano.

Buon appetito!

Menù

Per iniziare...

- Antipasto con salumi di Maremma, Pecorino e caciotta di mucca di Sorano, crostini misti, Insalata di farro o zuppa di stagione (1, 7,9) 8 €
- Bresaola di Chianina prodotta in azienda con rucola, pomodoro e glassa di aceto balsamico (12) 8€

Primi piatti

- Tortelli maremmani ripieni di ricotta e patate, burro e salvia (1, 3,7) 9 €
- Tortelli maremmani ripieni di patate e salsiccia, funghi* e salsiccia (1, 3,7) 9€
- Tortelli maremmani ripieni di ricotta e spinaci al ragù di chianina (1, 3, 7,9) 9€
- Pici all'aglione toscano (1, 3, 7, 9) 9€
- Pici all'anatra (1, 3, 7, 9) 9€
- Gnocchi di patate al ragù di chianina in bianco (1, 3, 7,9) 9€
- Tagliatelle funghi porcini* e salsiccia (1, 3, 7, 9) 9€
- Pappardelle al cinghiale in bianco con bacche di ginepro (1, 3, 7, 9,12) 9€

Secondi piatti di carne

- Pollo arrosto cotto con forno a legna (12) 10€
- Anatra a porchetta con finocchietto selvatico (12) 10€
- Coniglio ripieno a porchetta o in casseruola con olive (9, 12) 10€
- Cinghiale al buglione con pomodoro, bacche di ginepro e alloro (9, 12) 10€
- Bocconcini di Chianina in bianco (9, 12) 10€
- Brasato o arrosto di chianina (9, 12) 10€
- Trippa di vitello con pomodoro, sedano e carote (9, 12) 10€
- Agnello al buglione o arrosto (9, 12) 10€
- Fiorentina di Chianina: particolare bistecca con l'osso, filetto e controfiletto alla brace (solo su prenotazione) 4,5€ all'etto
- Tagliata di chianina (250/300gr) (su prenotazione) 4€ all'etto

Contorni (secondo le disponibilità stagionali)

- Patate al forno con rosmarino 4€
- Verdure stagionali saltate in padella (spinaci, bietole, rabi, verza) 4€
- Insalata verde 4€
- Verdure grigliate con origano (melanzane o zucchine) 4€
- Peperonata di peperoni gialli e rossi con sedano e carote 4€

Dolci

- Tiramisù (1, 3, 7) 4€
- Zuppa inglese (1, 3, 7) 4€
- Salame al cioccolato (1, 3, 7) 4€
- Panna cotta al caramello, cioccolato o frutti di bosco (1, 3, 7) 4€
- Crema catalana "a modo nostro" con caramello e amaretti (1, 3, 7) 4€
- Dolce del giorno 4€
- Cantucci toscani con Vin santo (1,3,8) 5€

Bevande

- Acqua naturale o frizzante 2€
- Vino rosso o bianco della casa bottiglia 750ml 7€
- Vino rosso o bianco della casa mezzo litro 5€
- Vino rosso o bianco della casa 250ml 3,50€
- Liquori - grappe 2.50€/3€
- Birra artigianale toscana ai grani antichi 750ml 12€
- Birra artigianale toscana ai grani antichi 330ml 5€
- Caffè (correzione +0,50€) 1€
- Cappuccino 1,50€

Pane e coperto 2 €

Per i clienti che pernottano nelle camere della nostra struttura che usufruiscono della mezza pensione o pensione completa viene proposto un menù a 20 € a persona a pasto.

Sono comprese n. 2 portate a scelta tra quelle disponibili nel menù del giorno, pane e coperto, acqua, altre bevande escluse.

Le tariffe dei pernottamenti sono:

Camera matrimoniale 70€

Camera singola 40€

Sosta in campeggio con camper/roulotte/auto:

10€ a piazzola + 6€ a persona dell'equipaggio

Sosta in campeggio con tenda:

5€ a piazzola + 6€ a persona