



Un solo menù degustazione per rispettare la terra:
dalle nostre terre e da quelle dei contadini della Toscana arrivano ingredienti vivi,
stagionali e unici. Così ogni piatto racconta la stagione, la qualità e
il gusto di non sprecare nulla.

Menu

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi
Degustazione di Oli Evo con il nostro pane ed
il nostro Orto a Tavola

PRIMO PIATTO

Ravioli ripieni di amatriciana

SECONDO PIATTO

La Francesina ed il pure

DESSERT

I Dolci di Mika



La nostra piccola Cantina Maremmana

Una selezione essenziale di vini, espressione delle migliori realtà maremmane. Produttori che, come noi, interpretano il territorio con rispetto profondo e rigore, offrendo bottiglie di autentica personalità e raffinata armonia con la nostra cucina.

Villa Acquaviva

- Nero , Rosso rubino intenso dal carattere deciso, esprime frutti rossi freschi e una piacevole struttura tannica tipica della Maremma. 25€
- Biancospino , Bianco fresco e floreale, con note di biancospino e frutta bianca, perfetto equilibrio tra mineralità e morbidezza. 20€
- Chardonnay ,elegante e strutturato, con note di frutta gialla matura e una delicata cremosità che richiama il territorio maremmano. 25€
- Vermentino ,fresco e sapido, profumi di erbe mediterranee, agrumi e un finale minerale che esalta i sapori di mare. 25€
- Bracaleta ,Rosso intenso e generoso, frutto di uve selezionate, offre profondità e un bouquet ricco di spezie e frutti maturi. 30€

Tenuta Monteti

- Monteti, Blend elegante a base di Petit Verdot, Cabernet Franc e Sauvignon. Potente eppure raffinato, con note di frutta nera, macchia mediterranea e grande struttura. 55€

Podere 414

- Badilante, 100% Sangiovese fresco e vibrante, rubino luminoso con sentori di frutti rossi e spezie delicate. Energico e versatile. 25€
- Vigna del Bersagliere. Morellino di Scansano Riserva di grande personalità: intenso, complesso, con frutti neri, erbe mediterranee e lunga persistenza. 55€
- Morellino di Scansano Classico , Morellino DOCG, Sangiovese puro che esprime eleganza, note di ciliegia, viola e leggera speziatura. 30€
- Costa Ovest , Grechetto dorato e strutturato, profumi di fiori e frutta gialla, con buona complessità e un finale sapido e persistente. 25€
- Flower Power , Rosato vivace e contemporaneo da Sangiovese, fresco, fruttato e floreale, con una piacevole mineralità. 25€

Tenuta Il Quinto

- Ficaie , Morellino di Scansano DOCG espressivo, rubino brillante con note speziate e di frutta rossa, equilibrio e tipicità maremmana. 30€
- Biondi , Bianco fresco e aromatico (Vermentino), con profumi di fiori e agrumi, mineralità e buona sapidità. 30€
- Zioum , Rosato raffinato e succoso, note di fragola, erbe aromatiche e un tocco salino che lo rende molto versatile a tavola. 25€