

Menù alla Carta

La nostra proposta culinaria è incentrata nella ricerca di materie prime autentiche e genuine, elaborate con tecnica e rispetto, per garantire quotidianamente un'esperienza dal gusto contemporaneo e legato alle tradizioni.



consERVE “Lavecchia”
la nostra produzione artigianale
di conserve e sott’oli



“Il paniere del Dongione”
le selezioni di prodotti locali



il pane, la pasta e i dolci
sono tutti fatti in casa



anche senza glutine, il pane, la pasta
e i dolci sono tutti fatti da noi



Mare

Ombrina in ceviche con mela verde,
mais, sedano e salsa pimenton

6.00

Tartare di tonno con rucola e salsa ginger

6.50

Gamberi rossi di Mazara al sale
aromatizzato con bergamotto,
ginepro e alloro

7.50

Ostrica del giorno al naturale o
con granita al mojito

4.00 / 4.50

Alici dell'Argentario gratinate con
pane fatto in casa, prezzemolo e
zest al limone BIO

4.00

Patata cotta sotto la cenere ripiena con i
frutti di mare del giorno marinati alla
kimchee

5.50

Guazzetto di cozze Arborea con pomodori
conserven "Lavecchia" ed erba pepe

6.50

Frittella alle rape rosse arrostate, con
caprino e salmone gravlax

4.50

Campagna

Ciaccina frita con mortadella artigianale

3.00

Manzetta in tempura con maionese bbq
fatta in casa

4.50

Bollito di chianina con cipolline sott'olio
conserven "Lavecchia" all'aceto balsamico di
modena e salsa verde

5.50

Crema di porcini "la ricetta della Zì Nella"

4.50

I nostri prodotti artigianali
Lavecchia & Il Paniere del Dongione

Bruschetta con lombo sott'olio alle 100
spezie conserven "Lavecchia"

3.50

Bruschetta con cavolo viola sott'olio
conserven "Lavecchia", scamorza affumicata
e granella di pistacchi

3.50

Bruschetta con pomodori verdi sott'olio
conserven "Lavecchia" e mozzarella

3.50

Antipasti

Quartetto di crudi di mare: i carpacci

gambero rosso con edamame, scampo con ananas marinata,
corba rossa con pomodori e cetriolo e tonno con salsa allo zenzero

16.50

Tempura di pesce del giorno e verdure di stagione con maionese al lime

12.50

Tortino di carciofi con fonduta di parmigiano e sedano rapa e chips di topinambur

7.00

Carpaccio di manzo etrusco frollato per 60 giorni, con radicchio di Trevigiano, scaglie di grana,
noci e dressing all'Antica

11.50

La Selezione della Valtiberina:

Selezione di salumi e pecorini "Il Paniere del Dongione", con conserve e sottoli "Lavecchia" e
panini alle noci e miele di acacia e al lardo e rosmarino fatti in casa

14.00

Primi

La pasta che serviamo è fatta con farine
provenienti da produttori locali

Maltagliati con Aglione, scampi e Culatello croccante

15.50

Maltagliati al sughetto di pesce con mazzancolle, seppia, merluzzo, tonno e cozze

14.50

Agnolotti ripieni di ossobuco, con burro, salvia croccante e zafferano

15.00

Ravioloni di ricotta di bufala e erbe di campo con sughetto al pomodoro, ricotta a scaglie e
pinoli

13.50

Secondi

Spigola di Orbetello (a scelta se alla griglia o arrosto) con verdura del giorno

16.50

Filetto di ombrina (a scelta se alla griglia o arrosto) con purè di sedano rapa e erbe di campo ripassate in padella

18.00

Padellata di calamari con verza saltata e il suo nero in salsa

18.50

Parmigiana di bietole espressa, con mozzarella di bufala, pomodoro conserve "Lavecchia" arrosto, parmigiano a scaglie e pesto fatto in casa

13.50

Tagliata di manzo alla griglia con contorno di rucola e grana

16.00

Brasato di manzetta al Syrah con erbe di campo ripassate in padella e purè di patate Monnalisa

16.50

Contorni

La verdura è raccolta e selezionata quotidianamente

Verdura del giorno

3.50

Patate arrosto al rosmarino

3.50

Verza ripassata in padella

3.50

Patatine fritte

3.50

Insalata mista

3.00

Tris di contorni

5.00

