

# 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.

---



conserven "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

Focaccia 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

Schiacciatine di ceci e rosmarino "Il Paniere  
del Dongione" con Gamette del lago  
Trasimeno sott'olio conserven "Lavecchia" e  
petto d'anatra affumicato

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 di bufala

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 con 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",  
crostoncini con noci e miele d'acacia e grissini "Il Paniere del Dongione"

13.50

## Primi

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

---

Spaghettoni fatti a mano con farina di grano Senatore Cappelli con Aglione, scampi e  
Culatello croccante

14.50

Tagliatelle fatte a mano al sughetto di pesce con mazzancolle, seppia, merluzzo, tonno e  
cozze

13.50

Agnolotti ripieni di faraona con burro e salvia croccante

14.00

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

12.50

---

# 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