

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.



conservé “Lavecchia”
la nostra produzione artigianale
di conservé 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

I Cicchetti



La sommelier consiglia in abbinamento
"Gin Tonic La Palma", con gin del nostro
territorio, tonica e arancia essiccata

8.00

Mare

Carpaccio di ombrina con mela verde,
mais, sedano e salsa pimenton

6.00

Tartare di tonno con crema di gazpacho e
rucola

6.50

Crudo di scampi con insalata russa fatta
con verdure fresche di stagione e maionese
al lime

6.50

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 di limone BIO

4.50

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

6.50

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

5.50

Frittelle alla puttanesca con sgombro
marinato, caprino ai capperi di Salina e
origano bio di Canicatti

4.50

Campagna

"Bollito non bollito" di Chianina con salsa
verde e cipolline sott'olio conserva
"Lavecchia"

5.50

Manzetta in tempura con maionese bbq
fatta in casa

4.50

Crema di porcini la ricetta della Zì Nella
con polpettine di provola

5.00

Tartare di manzo con salsa cacahuete e
cialda di polenta

6.00

Lo speciale di Montemercole, formaggio
con fichi e noci conserva "Lavecchia" e
crostocini con noci e miele d'acacia "Il
Paniere del Dongione"

5.50

Carpaccio di manzo con radicchio, noci,
scaglie di grana e salsa all'Antica

4.50

Ciaccina frita con mortadella artigianale

3.50

I nostri prodotti artigianali

Lavecchia & Il Paniere del Dongione

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

3.50

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

3.50

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

3.50

Antipasti

Tempura di pesce del giorno e verdure di stagione con maionese al lime
14.00

Tortino di mozzarella di bufala e erbe di campo con pappa al pomodoro
8.00

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"
14.50

"Lo Speciale"

Una selezione di pregiati molluschi e crostacei, che cambiano in base al pescato, servita con il nostro originale intingolo

Plateau di crudi con molluschi e crostacei, con intingolo "Leche de tigre" al frutto della passione
65.0

Primi

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

Maltagliati di farina di grano antico Senatore Cappelli con scampi, aglione, mollica fritta e Culatello croccante
16.50

Maltagliati fatti a mano con le vongole
15.50

Ravioloni di ricotta di bufala e erbe di campo con sughetto al pomodoro, ricotta a scaglie e pinoli
14.50

Ravioloni ripieni di porchetta con burro e salvia
15.00

Secondi

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

18.00

Crostacei del giorno al sale profumati al finocchietto selvatico della Valtiberina
(in base al pescato gamberi o mazzancolle)

28.00

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

15.00

Tagliata di manzo alla griglia con contorno di rucola e grana

18.00

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

18.50

"Lo Speciale"

Un gusto originale in continuo divenire.

I crostacei cambiano in base al pescato ed il
pinzimonio in base alla stagione

Catalana di crostacei con pinzimonio di verdure di stagione in osmosi,
con salsa maionese alla kimchee e intingolo con olio EVO e
Aceto Balsamico di Modena Dop

55.00

Contorni

La verdura è raccolta e selezionata
quotidianamente

Verdura del giorno

3.50

Patate arrosto al rosmarino

4.00

Verza ripassata in padella

4.00

Insalata mista

3.50

Patatine fritte

3.50

Tris di contorni

5.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano
allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



coperto 3.00