



The Restaurant Maremmana is a dream location for me to create a Tuscan haven where our guests can eat and drink home cooked Italian food. We use ingredients we are proud of, nurtured and grown in our garden and by our friends and neighbours here in Tuscany and in the best regions of Italy. Simple, modern made with the highest quality ingredients.

Il Ristorante Maremmana è il posto che abbiamo sempre sognato per creare un rifugio Toscano dove i nostri ospiti possono assaggiare i prodotti della tradizione italiana. Usiamo ingredienti di cui siamo orgogliosi, allevati e coltivati nel nostro orto e dai nostri amici e vicini in Toscana e nelle migliori regioni di tutta Italia. Una cucina semplice e moderna basata su ingredienti di altissima qualità.

Conte di San Bonifacio



Antipasti

Vellutata di broccoli, pesto di rucola e crostini all'olio nuovo
Winter soup with broccoli, pesto of rocket and crostini with Tuscan fresh olive oil 15
Da abbinare / Pair with: Pinot Grigio 2017

Pancia di maiale croccante, mela verde in agrodolce e crema di peperoni e finocchiona
Crunchy pork belly, sweet and sour green apple, cream of peppers and fennel salami 16
Da abbinare / Pair with: Montereio 2015 Riserva

Caprino biologico in due consistenze, pere caramellate e chips di zucca
Cream of organic goat cheese, caramelised pears and pumpkin chips 16
Da abbinare / Pair with: Sustinet 2012

Tartar di Maremmana, maionese con senape all'antica e croccante di polenta
Maremma veal tartar, mayonnaise of mustard and crunchy polenta 17
Da abbinare / Pair with: Docet 2012

Vi invitiamo a comunicare eventuali intolleranze o richieste al momento dell'ordinazione
Do not hesitate to ask about gluten free options or any particular requests when ordering



I Primi Piatti

Cappelletti di scoglio su crema di patate viola e olio al prezzemolo e limone
*Homemade cappelletti pasta filled with rock fish from the Mediterranean coast,
cream of purple potatoes and parsley 23*
Da abbinare / Pair with: Pinot Grigio CDSB 2017

Gnocchi al ragu di coniglio di fattoria sfumato al Montereio
Gnocchi dumplings with ragu of local rabbit and Montereio red wine 23
Da abbinare / Pair with: Montereio 2015 Riserva

Risotto con barbabietola e fonduta di pecorino e caprino
Risotto with beetroot and goat and sheep cheese fondue 22
Da abbinare / Pair with: Docet 2012

Calamarata con ragu bianco di vitello al tartufo
Paccheri pasta with chef's truffle flavoured veal ragu 24
Da abbinare / Pair with: Sustinet 2012

Vi invitiamo a comunicare eventuali intolleranze o richieste al momento dell'ordinazione
Do not hesitate to ask about gluten free options or any particular requests when ordering



I Secondi Piatti

Stracotto di cinghiale Toscano accompagnato con polenta
*Fifteen-hour slow cooked wild boar hunted from our estate forests
served with polenta 26*

Da abbinare / Pair with: Docet 2012

Orata dell'Argentario, sedano rapa in due preparazioni, broccoli e cipolle in agrodolce
Seabream from the Argentario coast, celeriac, broccoli and sweet and sour onions 27
Da abbinare / Pair with: Pinot Grigio CDSB 2017

Coniglio del contadino con crema di zucca e barbabietola arrostita
Locally bred rabbit served with cream of pumpkin and roasted beetroot 27
Da abbinare / Pair with: Montereio Riserva 2015

Filetto di maiale di Cinta senese alla senape con fondo di susine al Montereio e carciofi
Cinta senese pork fillet with mustard served with artichokes and plums in Montereio sauce
Da abbinare / Pair with: Sustinet 2009

Fiorentina Toscana biologica con i suoi contorni
*Organic Tuscan Fiorentina T-bone steak with a selection of roasted, grilled and
raw vegetables € 6,50 hg*
Da abbinare / Pair with: Sustinet 2010

Vi invitiamo a comunicare eventuali intolleranze o richieste al momento dell'ordinazione
Do not hesitate to ask about gluten free options or any particular requests when ordering