



Il Ristorante Maremmana è il posto che ho sempre sognato per creare un rifugio Toscano dove i nostri ospiti possono assaggiare i prodotti della tradizione italiana. Uso ingredienti di cui sono orgoglioso, allevati e coltivati dai nostri amici e vicini in Toscana e nelle migliori regioni di tutta Italia.

Una cucina semplice e senza pretese basata su ingredienti di altissima qualità.

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.

I use ingredients I am proud of, nurtured and grown by our friends and neighbours here in Tuscany and in the best regions of Italy. Simple, unpretentious fare made with the highest quality ingredients!

Conti di San Bonifacio



Cominciamo / Let's start

Caprese con pomodori assortiti dell'orto e mozzarella di bufala DOP
*Caprese salad with assorted tomatoes from our daily picking and
buffalo mozzarella DOP 15*

Da abbinare / Pair with: Montereio Riserva DOC 2015

Pici toscani con pomodorini secchi, acciughe, origano e lime
*Pici Tuscan pasta with anchovies, capers,
sun-dried tomatoes and lime 16*

Da abbinare / Pair with: Sustinet 2010

Tagliere di salumi e selezione di formaggi
con frutta fresca e secca, confetture e miele
*Cold cuts and cheese board with fresh and dried fruit,
jam and honey 17*

Da abbinare / Pair with: Docet 2012

Insalata verde dell'orto con verdura ed erbe stagionali
*Green leaves and vegetables salad from our garden
with seasonal herbs 15*

Da abbinare / Pair with: Pinot Grigio DOC 2017

Pappa al pomodoro della tradizione Toscana
*Pappa al pomodoro. Assembling of tomatoes,
basil and bread as per the Tuscan original recipe 15*
Da abbinare / Pair with: Montereio Riserva DOC 2015



I classici del Conte / *The Count's classic dishes*

Hamburger CDSB di cinghiale e vitello di allevamento biologico,
radicchio, cipolle caramellate all'aceto balsamico e pecorino
*The CDSB Hamburger of wild boar and organic Tuscan veal,
radish, onions caramelised in balsamic vinegar 18*
Da abbinare / Pair with: Montereio Riserva DOC 2015

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale della nostra tenuta
*Homemade pappardelle with wild boar ragout
from our estate's forests 16*
Da abbinare / Pair with: Sustinet 2012

Controfiletto di Maremmana alla griglia, salsa verde e verdure
*Sirloin of Maremmana beef seared on the grill,
green sauce and vegetables from garden 18*
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: Docet 2012



Il menu dello Chef / The Chef's menu

Conte 33

Caprese con pomodori assortiti dell'orto e mozzarella di bufala DOP
*Caprese salad with assorted tomatoes from our daily picking
and buffalo mozzarella DOP*

Controfiletto di Maremmana scottato alla griglia, salsa verde
e verdure della raccolta giornaliera
*Sirloin of Maremmana beef seared on the grill, green sauce
and vegetables from the garden*

Tiramisu con pesche e albicocche al Vinsanto
Tiramisu with peach and apricot with Vinsanto

Contessa 29

Pappa al pomodoro della tradizione Toscana
*Pappa al pomodoro. Assembling of tomatoes,
basil and bread as per the Tuscan original recipe*

Pici toscani con pomodorini secchi, acciughe, origano e lime
*Pici Tuscan pasta with anchovies, capers,
sun-dried tomatoes and lime*

Brownie al cioccolato e noci caramellate
Chocolate brownie with caramelised walnuts
Abbinamento vini / Wine pairing 15



Coccole finali / End up sweetly...

Tiramisu con pesche e albicocche al Vinsanto
Tiramisu with peach and apricot with Vinsanto 6
Da abbinare / Pair with: Moscato d'Asti DOC 2017

Sorbetto al cucchiaino
Plated sorbet 5
Da abbinare / Pair with: Vinsanto Occhio di Pernice 2004

Brownie al cioccolato fondente e noci caramellate
Dark chocolate brownie with caramelised walnuts
Da abbinare / Pair with: Passito di Aleatico 2010

Il menu è disponibile nell'orario 12.30 – 14.30.

The menu is available from 12.30 to 2.30pm.