



**LA CUCINA PROPONE
PROPOSALS FROM THE KITCHEN**

Degustazione di salumi della Tenuta e formaggi locali

Tenuta tasting platter

€ 15,00 (7, 12)

Taglieri di formaggi Saba presidio SlowFood*

Cheese platters

€ 25,00 (7)

Carpaccio con salsa verde e giardiniera

Carpaccio with green sauce and pickled vegetables

€ 14,00 (3, 12)

Pappa al pomodoro

Tomato soup

€ 8,00 (1)

Panzanella

Tuscan bread salad with tomatoes and vegetables

€ 10,00 (1)

Prosciutto e melone

Prosciutto and melon

€ 15,00 (12)

Caprese con fiordilatte Rustici

Caprese salad with fresh fiordilatte mozzarella

€ 12,00 (7)



LA NOSTRA PASTA BIOLOGICA
A BASE DI TRITICALE E POPOLAZIONE EVOLUTA DI GRANI TENERI,
MACINATI A PIETRA, TRAFILATI IN BRONZO
OUR ORGANIC PASTA
MADE FROM ANCIENT AVOLVED GRANE, STONE-GROUND AND BRONZE DRAWN

Tagliatelle/ Fusilli/ Sedani di farina di ceci

al ragù di bovino di razza Maremmana*

with Maremmana ragù*

€ 12,00 (1, 9, 12)

al ragù bianco di bovino di razza Maremmana*

with Maremmana white ragù*

€ 12,00 (1, 9, 12)

al ragù finto

vegetables ragù

€ 12,00 (1, 9, 12)

con ricotta aromatizzata alla menta e limone con zucchine di stagione

with ricotta, mint and lemon with seasonal zucchini

€ 12,00 (1, 7)

***@presidioslow food**

Tartare condita
Dressed tartare
€ 20,00 (1, 3, 12)

Chili con carne
Chili with meat
€ 12,00 (12)

Salsiccia TdP con fagioli
Sausage TdP with beans
€ 12,00 (12)

Rostinciana al forno con crema di verdure di stagione
Pork ribs Rostinciana with seasonal vegetable cream
€ 15,00 (12)

Roastbeef con salsa verde
Roastbeef with green sauce
€ 12,00 (3, 12)

Peposo di Maremmana*
Maremmana beef peppery stew*
€ 18,00 (12)

Sformato di stagione
Seasonal vegetable flan
€ 12,00 (1, 3, 7)

Trippa
Tripe
€ 14,00 (12-9)



DALLE 19.30 LA GRIGLIA PROPONE PROPOSALS FROM THE GRILL

Bistecca taglio Fiorentina di Maremmana*

T-bone steak from Maremmana beef*

€ 7,00/hg

Bistecca Taglio Costata di Maremmana*

Ribeye steak from Maremmana beef*

€ 6,00/hg

Tagliata di Maremmana*

Sliced Maremmana beef steak*

€ 5,00/hg

Fracosta di Maremmana*

Entrecote Maremmana beef*

4,00/hg

Hamburger della Tenuta

anche Vegetale, lampredotto, chili con carne, salsiccia e fagioli

Burger from Tenuta

Vegetarian, Lampredotto (Florentine-style tripe sandwich),

Chili con carne (spicy beef and bean stew), Sausage with beans

€ 16 (1-3-11)

Grigliata mista

Salsiccia, bistecca di maiale, scamerita, fracosta e

1 hamburger ogni 2 pax

Mixed grill

**Sausage, pork chop, pork shoulder steak, flank steak, and 1 hamburger for every 2
guests**

€ 20

*** @PresidioSlowFood**

Verdure grigliate
Verdure di stagione saltate
Verdure di stagione al forno
Grilled vegetables
Sautéed seasonal vegetables
Oven-roasted seasonal vegetables
€ 5,00 (12)

Insalata mista
Mixed salad
€ 8,00

Insalata a sorpresa
Surprise salad
€ 15,00 (7)

Insalatona TdP
Mixed salad bowl TdP
€ 20,00 (7, 12)

Patate al forno o fritte
Roasted or fried potatoes
€ 5,00

Frittura di verdura di stagione
Seasonal vegetable fry
€ 12,00

Microsalad al vasetto
Micro salad in a jar
€ 5,00

Dolce del giorno
Dessert of the day
€ 5,00 (1-3-5-7-8-12)



BIBITE

SOFT DRINKS

Acqua € 2,00
Water € 2,00

Bibite artigianali Le Spume del Papini € 4,00
Artisanal soft drinks Le Spume del Papini € 4,00

Succhi biologici di frutta Biobacche Toscane € 4,50
Organic fruit juice Biobacche Toscane € 4,50

Caffè Illy € 1,00
Coffee Illy € 1,00

Birre

Beer

Bionda Brada Tenuta di Paganico € 5,00

GentilRossa Dubble La Stecciaia € 5,00

Ko-Meta Gluten Free La Stecciaia € 5,00

Coperto € 2,00
Cover charge € 2,00

LISTA DEGLI ALLERGENI / ALLERGENS LIST

Trovate di seguito la legenda degli allergeni presenti o che possono essere presenti nei nostri piatti segnalati a margine di ciascuno – Please find below the list of allergens present or potentially present in our dishes as listed in our menu next to each dish.

- (1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) – Cereals containing gluten
- (2) Crostacei e derivati - Crustaceans
- (3) Uova e derivati – Eggs
- (4) Pesce e derivati – Fish
- (5) Arachidi e derivati – Peanuts
- (6) Soia e derivati – Soy
- (7) Latte e derivati – Milk
- (8) Frutta con guscio (ad es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) – Nuts
- (9) Sedano e derivati – Celery
- (10) Senape e derivati – Mustard
- (11) Sesamo e derivati – Sesame
- (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l – Sulphur dioxide, sulphites
- (13) Lupini e derivati – Lupins
- (14) Molluschi e derivati – Molluscs

**Promemoria: a seconda della disponibilità e della stagione, sulla colonna potete trovare i fuori menù o chiedete a noi...
e ricordatevi...
[#staybrado](#)**