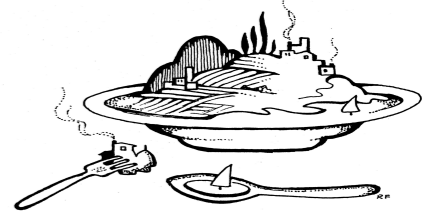


# Cantina L'Ottava Rima, Sorano



## PANE (Toscano) ☉ E COPERTO € 2,00

I vari tipi di pane che troverete qui, sono tutti prodotti con lievito madre vivo e con farina di grano tenero Toscano certificato dal Panificio Celata di Pitigliano. Questa tipologia presente in tutta la Toscana, è naturalmente priva di sale. L'impasto viene fatto lievitare tramite l'utilizzo di un pezzetto della pasta stessa, da cui "lievito madre" appunto, conservato e rinfrescato ogni giorno. In Toscana la sacralità del pane, l'importanza di non buttarlo e di utilizzarlo anche rafferma, è testimoniata da una serie di antiche ricette ancora diffuse come ad esempio la panzanella, l'acquacotta, la ribollita, la pappa al pomodoro, la fettunta, la minestra di cavolo nero e molte altre che spesso potrete trovare nel nostro menù del giorno. (Allergeni 10)

## ACQUA naturalizzata (1 l.) € 2.00 (50 cl.) € 1.50

La nostra acqua ha origine dalle numerose sorgenti presenti nel cono vulcanico del Monte Amiata. È trattata ai sensi del D.L. nr. 181 del 23/06/2003 del Ministero della Salute Pubblica che consente, grazie all'utilizzo di moderni impianti di depurazione certificati CEE, di risaltarne la freschezza e la qualità dalla fonte alla tavola. È quindi un'acqua "locale", viva, non imbottigliata per mesi e non trasportata in lungo e largo.

...per aspettare...

Bottiglietta da 100 ml. di OLIO EVO ITALIANO (prod. locale) € 5,00

## I PIATTI DEL GIORNO EXTRAMENÙ, SONO RIPORTATI SULLA LAVAGNA

...i nostri classici...

## PANZANELLA 🌱 € 9,00

Piatto "povero" a base di pane rafferma, inumidito e mescolato a cipolle, pomodori, cetrioli, peperoni e sedano e condito con olio EVO, Agresto Toscano (P.A.T.), sale e pepe. (Allergeni 10/12)  
A richiesta, aggiunta di Palamita del Mare di Toscana 🌊 € 2,00 (Allergeni 6)

## FAVE alla soranese ☉ € 9,00

Fave (stagionali o surgelate) cotte con rigatino toscano\*, cipolla ed erbe aromatiche.

## CAPONATA in agrodolce con pere piccole ☉ 🌱 € 9,00

Melanzane e peperoni grigliati in salsa di pomodoro e pere piccole, frutto raro, tipico del Monte Amiata (prodotte da Aurelio Visconti) che conferisce a questo piatto di nostra ideazione, la propria originalità.

## Insalata di FAGIOLI e CECI NERI 🌱 € 8,00

A seconda della disponibilità useremo per questa insalata...i Dolici (anche noti come i fagioli con l'occhio) o i Cannellini e i Ciavattoni di Sorano, uniti a cipollotti e olive e ceci neri. Vengono serviti con olio, pepe ed Agresto Toscano (P.A.T.). Aziende fornitrici sono nei Comuni di Sorano e Pitigliano.



## "IL CAPACCILO" ☉ € 8,00

Crostino di pane toscano ☉ grigliato con salsiccia di maiale mista a patate lesse (prodotto tipico di Sorano). L'azienda che le produce è il Salumificio Ercolani di Montebuono, Comune di Sorano. (Allergeni 10)

## DOLMADES MAREMMANI ☉ € 13,00

La classica ricetta mediterranea d'origine più precisamente greca, "maremmanizzata" da noi: involtini di foglie di vite, ripieni di riso Maremma (cotto nel vino Sangiovese), carne di Razza Maremmana 🌊 ed erbe aromatiche. (Allergeni 14)

...le carni...

## La RAZZA bovina MAREMMANA 🌊 € 15,00

Questa razza autoctona, diventa presidio S.F. solo se viene da allevamento Biologico e brado. Seguono una dieta omeopatica, senza ricorso ad antibiotici e integratori. Ve la proponiamo in due semplici versioni:

### ..."CARPACCIO"

Lavorazione originale di vitello (in genere fesa o sotto fesa) impanata in erbe aromatiche e messa sotto sale. Ne risulta un prodotto magro e profumato dagli aromi di macchia. Viene servita con insalata, un filo d'olio, pepe e limone

### ..."TARTARE"

Servita con insalata, olio, pepe e limone. Il piatto è accompagnato da una salsa di pera picciola al rafano.

## POLPA DI MAIALE SOTT'OLIO ☉ ☉ € 10,00

Si tratta di una produzione esclusivamente artigianale, tipica dei territori contadini dell'alta Maremma e delle Colline dell'Albegna, nata dall'esigenza di conservare a lungo la carne. Dopo la salatura, viene cotta con olio, aglio, rosmarino e salvia e posta in barattoli di vetro, dove può essere conservata anche per un anno.

...i taglieri...

## "ALDOBRANDESCO" € 10,00

Tagliere misto composto da insaccati, salumi (tra i quali la Spalla di maiale toscana ☉ prodotto tipico di Sorano), e formaggi prodotti unicamente nell'area dei Colli di Maremma. (Allergeni 4)

## "URSINEO" € 14,00

Tagliere misto, dai sapori forti, che ha come protagonisti i Fegatelli di maiale sotto strutto ☉ o sott'olio, accompagnati da Soppresata toscana ☉ (o da buristo, quando disponibile) e formaggio stagionato. (Allergeni 4)

## "SCAPIGLIATO" ☉ ☉ € 15,00

Tagliere misto composto unicamente da prodotti dell'azienda agricola LA SCAPIGLIATA di Fonteblanda, quali salumi ed insaccati ottenuti da maiali bradi a mantello nero (derivati dall'incrocio di Large Black, Nero dei Nebrodi e Amiantino) e "Il Cacio di Leopoldo", formaggio ottenuto da latte biologico, affinato nelle vinacce fresche di Morellino di Scansano. (Allergeni 4)



...i formaggi...

## FONDUTA di caci soranesi ☉ 🌱 € 12,00

Dadini di formaggi misti, fusi in terrina di coccio con olio d'oliva extravergine e vino; a vostra scelta aggiungiamo scaglie di tartufo o tranci di pera picciola del Monte Amiata. Servita con pane abbrustolito. (Allergeni 4/10/14)

## Selezione di CACI maremmani 🌱 € 14,00

Un excursus di formaggi che attraverso le loro differenti specificità, ben rappresentano il territorio. A seconda della disponibilità potrete trovare 3/4 assaggi tra: pecorino a caglio vegetale da Alberese, pecorino a latte crudo 🌊 da Massa M.mma, Caciotta toscana (a latte misto) ☉, Ravaggiolo di pecora ☉, Pecorino toscano DOP ☉, Caprino, ricotta, stracchino soranese e molto altro, ma senza salsine, riduzioni, marmellate e mieli vari. (Allergeni 4)

...dal mare e dalla laguna...

## "I PESCATORI D'ORBETELLO" 🌊 🌱 Orbetello Pesca tradizionale 🌊 € 15,00

Piatto degustazione con i prodotti della Cooperativa Orbetello Pesca, composto da: crostino di palamita del mare di Toscana, hummus di ceci soranesi spolverato di bottarga di muggine, ombrina o cefalo affumicati, se disponibili acciughe marinate o anguille scavecciate. (Allergeni 6/10/11)

...le degustazioni...

## "I PRESIDI Slow Food di Maremma" 🌊 € 25,00

Questo piatto degustazione, propone i Presidi Slow Food presenti nell'area della provincia di Grosseto: hummus di ceci soranesi spolverato con Bottarga di Muggine di Orbetello, crostino con Palamita del Mare di Toscana (Orbetello Pesca Tradizionale)...in abbinamento un calice di Bianco di Pitigliano DOC. Formaggio pecorino a latte crudo di Maremma (Azienda agricola SABA, Massa M.mma) e carpaccio di Razza Maremmana (I piaceri della Maremma, Manciano)...in abbinamento un calice di Sovana DOC. Accompagna il tutto il Biscotto salato di Roccalbegna (Liberio Conti, Roccalbegna) e si conclude con lo Sfratto dei GOYM (Cantina L'Ottava Rima, Sorano). (Allergeni 4/5/6/10/11/13/14)

## "MAREMMA FOOD SHIRE" € 19,00

Salumi, insaccati, bruschette, carpaccio e altro ancora; una sintesi del nostro menù in un unico piatto degustazione. (Allergeni 4/10)

...e per concludere...

## Tris di DOLCI tradizionali maremmani € 7,00

A seconda del periodo di produzione e della disponibilità vi proponiamo una degustazione di 3 tra i seguenti dolci: Sfratto dei Goym 🌊 di nostra produzione, Castagnaccio toscano ☉, Bollo ☉, Panficato dell'Isola del Giglio, Cantucci ☉, Brutti ma boni ☉, Cavallucci ☉, Torta papalina, Tortelli dolci di Pitigliano ☉, Peschine all'alchermes ☉ ed altro ancora... (Allergeni 1/4/5/10/11/14 a seconda del dolce)

## I VINI DEL GIORNO IN MESCITA, SONO ESPOSTI SUL BANCO CON SOPRA INDICATO IL PREZZO AL CALICE. ...NON TENIAMO VINO SFUSO!

