



“La Rete di Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e che difendono insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo”

IL MANGIAPANE

Via Cerretale, 9 - Alberese
58100 - Grosseto (GR) Italia
Tel. +39.0564.407263

Menù 1

Salsiccia di cinghiale
Frittata del pastore

Pici tradizionali Incavolati
(con cavolfiore dell'orto vicino casa e salsiccia)

Filetto di Maiale ubriacato nel vino nostrum
Verdure di stagione in agrodolce
Torta di Ricotta ai pinoli di Maremma

Menù 2

Affettati del norcino,
Cipolle di Albinia al Forno

Maltagliati al Cinghiale

Spezzatino del Buttero
(pomodoro fresco e bacche di ginepro)

Padellata di verdure di stagione al forno
Torta di Ricotta ai pinoli di Maremma

*I salumi utilizzati sono prodotti dal salumificio Vannuccini di Grosseto
I formaggi e derivati provengono dal Caseificio di Manciano
Uova prodotte dall'Az. Camparelli (Montiano - GR)
Verdure coltivate nel Parco della Maremma e in provincia di GR*

Nel menù è compreso un calice di Vino a marchio di qualità della Maremma

€ 30,00



“La Rete di Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e che difendono insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo”

DA REMO

Via stazione, 5 - Rispeccia Stazione
58100 - Grosseto (GR) - Italia
Tel. +39.0564.405014

Menù Degustazione

Antipasti

Panzanella ai frutti di mare

(Pesce dalle reti dei pescatori di Porto S. Stefano con molluschi del mediterraneo)

Tagliata di pesce del nostro Mare alle Erbette di campo

(Pesce bianco del Tirreno dalle reti di pescatori professionisti locali)

Polpo lessato pescato nelle acque dell'arcipelago toscano

olio extra vergine del frantoio Franci - Montenero - GR

Verdure dell'orto dello chef Ermanno

Primi

Minestra contadina del pescatore

(pesce locale e legumi cotti dal ristoratore)

Pici della Casa alla Palamita del tirreno

Secondi

Pesce locale al cartoccio ai profumi di Maremma

(pesce bianco con ginepro, mortella, mirto, ramerino)

Frittura di paranza

(pescato locale di : trigliette, naselli, merlane, porro, etc..)

Sorbetto della casa

Nel menù è compreso un calice di Vino a marchio di qualità della Maremma

€ 40,00



“La Rete di Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e che difendono insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo”

TRATTORIA CUPI

Via di Montiano - Loc. Cupi
Magliano in Toscana (Gr)
Tel. +39.0564.589811

Menù 1

Rigatino Toscano all'agro
Tortelli Maremmani Fatti a Mano al Ragù (o altro condimento)
Capocollo ai Porcini
Patate arrosto
Dolce tradizionale della casa

Menù 2

Salumi di Selvaggina
Maltagliati fatti a mano porro e salsiccia
Pollo contadino al Mattone
Padellata di verdure di stagione
Dolce tradizionale della casa

*I salumi utilizzati sono prodotti da salumifici della provincia di Gr
Carni allevate in provincia di Gr o in Toscana
I formaggi e i derivati provengono da caseifici della provincia di Gr
Uova prodotte dall'Az. Camparelli (Montiano - GR)
Verdure coltivate in provincia di GR*

Acqua naturale minerale, caffè

Nel menù è compreso un calice di Vino a marchio di qualità della Maremma

€ 30,00



“La Rete di Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e che difendono insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo”

RISTORANTE LA GIUNCOLA

Loc. Giuncola 361 - Rispecchia
58100 - Grosseto (GR) - Italia
Tel. +39.0564.405922

Menù

Antipasti

Tagliere di salumi toscani (produzione Castel del Piano GR)
Degustazione di formaggi locali con miele e marmellate alla frutta di ns produzione
(Miele di acacia dell'Az. Fedeli - Cupi GR ◊ Formaggi e derivati Azienda Goddi - Manciano GR)

Primi Piatti

Pappardelle alle lepre
(pasta fatta in casa con farina di semola e uova Az. Camparelli ; cacciagione toscana)
Pappa al pomodoro
(pomodoro locale , pane a lievitazione naturale , olio extra vergine di oliva locale - Azienda Clementi)

Secondi piatti

Cinghiale alla cacciatora (cacciagione toscana)
Verdure di stagione (verdura fresca del mercato locale)

Dolce

Pinolata dello Chef
(Latte fresco Maremma , uova locali Az. Camparelli , pinoli Mediterranei)

Vini Locali di alta qualità

I Calice di Vino Rosso , Morellino di Scansano DOCG 08
I Calice di Vino Rosso , Montecucco Rosso DOC 05 , Cantina Rabazzi

Acqua naturale minerale, caffè e digestivo

€ 30,00