



# AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

*I prodotti presenti nel menù provengono dalla nostra **azienda agricola biologica a km0**, o da aziende accuratamente selezionate che rispecchiano i canoni di salvaguardia del territorio.*

*The products on the menu come from our **0 km organic farm**, or from carefully selected companies that reflect the canons of safeguarding the territory*

## ANTIPASTI

¼ Focaccia “La Dogana” <sup>1</sup>	4.00
¼ Focaccia “La Dogana” <sup>1</sup> con prosciutto di “Nero maremma”	8.00
¼ Focaccia “La Dogana” with “Nero maremma” ham	
<i>La nostra specialità</i>	
Ciabatta con Stracciatella, Mortadella di Cinghiale e granella di pistacchio <sup>1 7 8</sup>	10.00
Ciabatta with Stracciatella, wild boar mortadella and chopped pistachios	
Selezione di affettati locali di maiale “Nero maremma” e cinghiale	9.00
Selection of pork and wild boar cured meats	
Selezione di formaggi di pecora con marmellate di nostra produzione <sup>7</sup>	9.00
Selection of sheep cheeses with our vegetable jams	
Alici marinate con cipolla <sup>4</sup>	7.00
Blue fish (anchovies) whit onion	
Verdure miste sott’olio (produzione propria)	6.00
Mixed vegetables in oil (our production)	

---

<sup>1</sup> La focaccia viene realizzata con tre tipi di farine (farina 0, rimacinata a pietra e tipo 1), lievito madre e segue un processo di lievitazione pari a 24H

*The focaccia is made with three types of flour (0 flour, stone-ground and type 1), natural mother yeast and follows a leavening process of 24 hours*

Crostino Toscano con Cipolla caramellata<sup>1 8 9</sup> 5.00  
Tuscan crostini with caramelized onion

Crostoni Cicoria, Primo sale e Prosciutto<sup>1 7</sup> 6.00

Crostoni with Chicory, Primo sale cheese and Ham

## **PRIMI PIATTI**

### *Pasta prodotta con uova biologiche e farine locali*

Tortelli Maremmani (ripieni di ricotta mista del caseificio di Sorano e spinaci di nostra produzione) al ragù della nonna o burro e salvia<sup>1 3 7 9</sup> 12.00

Tortelli Maremmani (stuffed with mixed ricotta cheese from the Sorano dairy and spinach from our own production) with grandmother's meat sauce or with butter and sage

Pici all'agliata (pomodoro e aglio rosso di proceno)<sup>1 3 7</sup> 9.00  
Pici all'agliata (tomato and red "Proceno" garlic)

Fettuccine al ragù della nonna<sup>1 3 9</sup> 12.00  
Fettuccine with grandmother's ragù

Pici Carciofi, Pancetta e Pecorino<sup>1 3 7</sup> 12.00  
Pici Artichokes, "pancetta" and Pecorino

Pappardelle al ragù in bianco di maiale razza nero maremma (maiale autoctono macchiaiolo)<sup>1 3 9</sup>  
Pappardelle pasta with white ragù of "Nero maremma" pork 12.00

Acquacotta (zuppa contadina con brodo vegetale a base di sedano carota e cipolla, pomodoro fresco, bietola, uovo e pane rafferma)<sup>1 3 9</sup> 9.00

Acquacotta (farmhouse soup with celery, carrot and onion based vegetable broth, fresh tomato, chard, eggs and stale bread)

## SECONDI PIATTI

### *Produzione locale a Km 0*

Involtino con Carciofi	16.00
Meat roll with artichokes	
Trippa alla romana con menta e pecorino <sup>7 9</sup>	10.00
Roman tripe with mint and pecorino	
Cinghiale alla cacciatora con olive nere (spezzatino di cinghiale con pomodoro, olive nere, rosmarino, salvia, sale e peperoncino)	14.00
Wild boar Maremma style with black olives (wild boar stew with tomato, black olives, rosemary, sage, salt and chilli)	
Grigliata mista di maiale (bistecca, salsiccia, costoletta e pancetta)	16.00
Mixed pork grill (steak, sausage, short rib and pancetta)	
Tagliata di vitellone con lardo	18.00
Beef sirloin steak with lard	
Tagliata di vitellone con rucola, pomodorini e grana <sup>7</sup>	18.00
Beef sirloin steak with rocket, cherry tomatoes and grana	
Buglione di agnello (agnello, pomodoro, pane, erbe aromatiche) <sup>1 9</sup>	18.00
Lamb with tomato, bread and herbs	

## **CONTORNI**

*Produzione propria da azienda biologica*

Patate arrosto (frittaroste) Roast potatoes	5.00
Insalata verde o mista Green salad or mixed salad	5.00
Zucca al forno e rosmarino Baked pumpkin and rosemary	5.00
Verdure di campo lesse e ripassate in padella Field vegetables boiled and sautéed in a pan	5.00

## DESSERT

Tiramisù <sup>1 3 7</sup>	5.00
Tiramisù	
Crostata con marmellata di albicocche <sup>3 7</sup>	5.00
Tart with apricots jam	
Dolce contadino (con biscotti, ricotta, mascarpone e decorato con frutti di bosco e menta) <sup>1 3 7</sup>	5.00
Farmhouse dessert (whit biscuits, ricotta, mascarpone and decorated with berries and mint)	
Panna cotta al pistacchio e ganash al cioccolato <sup>6 7 8</sup>	5.00
Pistachio panna cotta and chocolate ganash	
Tronchetto al cioccolato con caramello salato <sup>1 3 7</sup>	5.00
Chocolate dessert with salted caramel and cream	

## BEVANDE

Acqua naturale o gassata (Verna) Still and sparkling water		3.00
Acqua effervescente naturale (Nepi) Natural mineral water		3.00
Acqua piccola in bottiglia Small bottled water		2.00
Vino rosso sfuso <sup>12</sup> (Sangiovese) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00 Unbottled wine red		
Vino bianco sfuso <sup>12</sup> (Trebbiano e Ansonica) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00 Unbottled wine white		
Birra alla spina Chiara	0,20l	3.00
	0,40l	6.00
Birra alla spina Rossa	0,20l	4.00
	0,40l	7.00
Birra Ichnusa non filtrata (50 cl) <sup>1</sup>		5.00
Birra Moretti (66 cl) <sup>1</sup>		4.00
Birra Moretti Rossa (33 cl) <sup>1</sup>		3.00
Coca-cola in vetro (100 cl)		4.00
Coca-cola e Aranciata in lattina		3.00
Amaro <sup>8</sup> o liquori di “Cipriani liquori” (Capalbio, Toscana)		3.50
Grappa barricata		4.00
Caffè		2.00

## **AZIENDA VITIVINICOLA “LA ROCCACCIA” F.LLI GORACCI**

### **NERO NOTTE**

*S.giovese 60% - Merlot – Alicante – Cabernet* 18.00

### **BIANCO ORO LUNA**

*Trebbiano – Chardonnay – Sauvignon - Vermentino* 16.00

## **CANTINA COOPERATIVA DI PITIGLIANO**

### Vini rossi<sup>12</sup> – Red wine:

VIGNAMURATA Sovana Superiore D.O.C. (Merlot in purezza) 13.00

*Permanenza minima in botte di 6 mesi, consigliato con selvaggina.*

### Vini bianchi<sup>12</sup> - White wine:

TRECÒ frizzante (Trebbiano) 11.00

ILDEBRANDO D.O.C. (Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon) 11.00

## **AZIENDA VITIVINICOLA “VILLA CORANO” DI STEFANO FORMICONI**

### Vini bianchi<sup>12</sup> - White wine:

TERRANTICA Pitigliano Superiore D.O.C. (Procanico rosa, Malvasia Toscana, Ansonica – 13% vol.) 14.00

*Basato su vitigni autoctoni. È un vino fruttato basato su frutta esotica, molto morbido al palato, piacevole e con un retro gusto leggermente amarognolo (minerale).*

*Si abbina molto bene a pietanze quali formaggi, verdure fritte e carni bianche.*

### Vini rossi<sup>12</sup> - Red wine:

ALICANTE Monovitigno (Alicante in purezza – 14% vol.) 18.00

*Affinato in legno tonneaux per 12 mesi e lungamente affinato in bottiglia. È un rosso rubino aromatico molto intenso, con profumi che rimandano allo speziato pepe nero, alla confettura di susina e al floreale della rosa.*

*Si abbina molto bene a pietanze quali selvaggina e carni rosse poiché di elevata acidità.*



## **MORELLINO DI SCANSANO**

Vini rossi<sup>12</sup> - Red wine:

FONTE TINTA IGT Toscana Azienda vinicola I Lecci (Sangiovese in purezza) 18.00

*Tutti i tipi di vini, sia rossi che bianchi, possono contenere solfiti<sup>12</sup>*

*All types of wine, both red and white, can contain sulphites*

Pane a lievitazione naturale e coperto 2.00

Naturally leavened bread and cover

*Le mezze porzioni avranno un prezzo pari al 70% della porzione intera*

*Half portions are priced equal to 70% of the full portion*

## LISTA ALLERGENI

1-**CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi e prodotti derivati.

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.

2-**CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products thereof.

3-**UOVA** e prodotti a base di uova.

Eggs and products thereof

4-**PESCE** e prodotti a base di pesce.

Fish and products thereof.

5-**ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and products thereof.

6-**SOIA** e prodotti a base di soia.

Soybeans and products thereof.

7-**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and products thereof (including lactose).

8-**FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products.

9-**SEDANO** e prodotti a base di sedano.

Celery and products thereof.

10-**SENAPE** e prodotti a base di senape.

Mustard and products thereof

11-**SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and products thereof

12-**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in conc. superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale.

Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO<sub>2</sub>.

13-**LUPINI** e prodotti a base di lupini.

Lupin and products thereof.

14-**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and products thereof.