



## 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 Primo Sale, Cicoria e Prosciutto Crudo <sup>1 7 8</sup>	10.00
Ciabatta with Primo Sale Cheese, Chicory and Raw Ham	
Selezione di affettati locali di maiale “Nero maremma” e cinghiale	10.00
Selection of pork and wild boar cured meats	
Selezione di formaggi di pecora con marmellate di nostra produzione <sup>7</sup>	10.00
Selection of sheep cheeses with our vegetable jams	
Cavolfiore Sott’Olio e Carote in Agrodolce (produzione propria)	6.00
Cauliflower in oil and sweet and sour carrots (our production)	
Salsiccia di maiale stagionata, leggermente affumicata e conservata sott’olio (produzione propria)	5.00
Seasoned pork sausage, lightly smoked and preserved in oil (our production)	
Crostini misti (salsa mediterranea, toscano, pecorino fuso e pepe) <sup>1 3 4 7 8 9</sup>	4.00
Mixed crostini (Mediterranean sauce, Tuscan, melted pecorino and pepper)	

---

<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*

Alici marinate con cipolla e prezzemolo<sup>4</sup>

7.00

Blue fish (anchovies) whit onion and parsley

## PRIMI PIATTI

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

Tortelli Maremmani (ripieni di ricotta mista di produzione locale e spinaci di nostra produzione) al ragù della nonna o burro e salvia<sup>1 379</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

Lasagne al ragù<sup>1 37</sup> 12.00

Lasagne with ragù

Fettuccine al ragù di cinghiale<sup>1 39</sup> 12.00

Fettuccine pasta with “wild boar” ragù

Fettuccine ai funghi porcini<sup>1 39</sup> 15.00

Fettuccine pasta with porcini mushrooms

Pici all'agliata (pomodoro e aglio rosso di proceno)<sup>1 7</sup> 9.00

Pici all'agliata (tomato and red “Proceno” garlic)

Pici Carciofi, Pancetta e Pecorino<sup>1 7</sup> 12.00

Pici artichokes, Pancetta and Pecorino

Acquacotta (zuppa contadina con brodo vegetale a base di sedano carota e cipolla, pomodoro fresco, bietola, uovo e pane raffermo)<sup>1 39</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*

Petto di pollo all'arancia <sup>1</sup>	12.00
Orange chicken breast	
Tagliata di vitellone con lardo	18.00
Beef sirloin steak with lard	
Tagliata di vitellone con rucola e grana <sup>7</sup>	18.00
Sliced veal with rocket and parmesan	
Spezzatino in bianco con Carciofi	16.00
White veal stew with artichokes	
Polpette al Sugo di Monia <sup>3</sup>	12.00
Meatballs with Monia's Sauce	
Grigliata mista di maiale (bistecca, salsiccia, costoletta e pancetta)	16.00
Mixed pork grill (steak, sausage, short rib and pancetta)	
Cinghiale alla cacciatora con olive nere (spezzatino di cinghiale con pomodoro, olive, rosmarino, salvia, sale e peperoncino)	16.00
Wild boar Maremma style with black olives (wild boar stew with tomato, olives, rosemary, sage, salt and chilli)	
Trippa alla Maremmana (sedano, carota, cipolla, aglio e pomodoro) con pecorino grattugiato <sup>7 9</sup>	12.00
Maremma tripe (with celery, carrot, onion, garlic and tomato) with grated pecorino cheese	

## CONTORNI

### *Produzione propria da azienda biologica*

Erbette miste di campo lessate e ripassate (Lattuga rupestre, Radicchiella tirrenica, Pratolina) Boiled and sautéed mixed wild herbs	5.00
Patate Arrosto Roast potatoes	6.00
Insalata verde o mista Green salad or mixed salad	5.00
Fagioli in bianco con cipolla Beans with onion	5.00

## DESSERT

### *Produzione Propria*

Tozzetti con Vin Santo <sup>1 3 7 8</sup> Tozzetti with Vin Santo	6.00
Tiramisù <sup>1 3 7</sup> Tiramisù	5.00
Crostata con marmellata di albicocche <sup>3 7</sup> Tart with apricots jam	5.00
Panna cotta (caramello o marmellata di fragole o ganache al cioccolato) <sup>6 7 8</sup> Panna cotta (caramel or strawberry jam or chocolate)	5.00
Dolce contadino (cotto nel forno a legna e fatto con biscotti, ricotta, mascarpone e decorato con marmellata di fragole) <sup>1 3 7</sup> Farmhouse dessert (cooked in a wood oven and made with biscuits, ricotta, mascarpone and decorated with strawberry jam)	5.00
Semifreddo all'arancia <sup>7</sup> Orange semifreddo (Gluten free)	5.00

## 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> (Trebiano e Ansonica) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00 Unbottled wine white	
Birra Ichnusa non filtrata (50 cl) <sup>1</sup>	5.00
Birra Moretti (66 cl) <sup>1</sup>	4.00
Birra Nastro Azzurro (66 cl) <sup>1</sup>	4.00
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)	4.00
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 DOC SUPERIORE**

*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) 14.00

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

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

NEL TUFO maremma toscana D.O.C. (Ciliegiolo in purezza) 14.00

*Colore rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentori di frutti di sottobosco, mentre al gusto si presenta pieno, con una buona struttura tannica e di ottima armonia.*

*Permanenza minima in botte di 6 mesi, consigliato con Antipasti di terra, sughi a base di carne, carni bianche, arrostiti, formaggi freschi o semistagionati.*

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

TRECÒ frizzante (Trebbiano) 13.00

ILDEBRANDO D.O.C. (Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon) 13.00

VIA CAVA SAN GIUSEPPE D.O.C. (85% Trebbiano – 10% Malvasia – 5 % Chardonnay) 14.00

*Fermentazione a temperatura controllata e Affinamento in vasca d'acciaio e bottiglia.*

*Colore giallo paglierino, profumo fine ed elegante con spiccate note agrumate. Al gusto è fresco, sapido e rotondo. Sul finale, retrogusto di mandorla.*

*Consigliato con piatti di pesce o formaggi freschi, si accompagna molto bene anche con carni bianche e carpacci o tartare.*

## **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.) 16.00

*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.) 22.00

*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.*

ROSSO MAREMMA TOSCANA D.O.C. “TERRANTICA” (Sangiovese in purezza) 16.00

*Fruttato e morbido, affinato in acciaio, medio corpo non troppo strutturato.*

## **MORELLINO DI SCANSANO**

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

FONTE TINTA IGT Toscana Azienda vinicola I Lecci (Sangiovese in purezza) 0,375l 10.00  
0,750l 20.00

*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.