

LA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI PANI ARTIGIANALI

con olio EVO bio La Maliosa (1,5,6,8) € 2,90

TAGLIERI MAREMMANI

Tagliere ghiotto € 17

Prosciutto crudo toscano, pancetta tesa, capocollo nero stagionato, caciotta amiatina, pecorino Città del Tufo, Verdure grigliate e composta di frutta artigianale (1,7,12).

Tagliere di 'Caci' e frutta di stagione € 15

Pecorino di Sorano semi-stagionato 12 mesi, Caciotta amiatina, pecorino stagionato di Sorano, accompagnati da frutta secca e fresca di stagione, composta di frutta artigianale (7,8,12)

Tagliere del contadino € 14



Dal nostro orto verdure cotte o grigliate di stagione, verdure fresche in pinzimonio e sott'olio fatte in casa (1,9,12)

I NOSTRI CARTOCCI

Verdure fritte in pastella € 10

(1,12)



Polpettine fritte nostrane € 11

(1,3,7,12)

Cubetti di 'cecina' frita € 10



Impasto a base di farina di ceci con erbe aromatiche (1,12)

Il misto di frittini gustosi € 12

(1,3,7,12)

LA MALIOSA TASTING SPECIAL dalle 15 alle 19 € 19

a persona

- 2 assaggi di vini naturali La Maliosa
- tagliere di salumi e formaggi locali (1 ogni 2 persone)
- degustazione di pani artigianali con olio EVO bio La Maliosa

LISTA ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

from 3pm to 10pm

TASTING OF OUR ARTISAN BREADS € 2,90

(1,5,6,8)

with La Maliosa organic EVO oil

MAREMMA BOARDS

Delicious board € 17

Tuscan ham, stretched bacon, seasoned black capocollo, Amiata caciotta, Città del Tufo Pecorino, grilled vegetables and homemade fruit compote (1,7,12)

'Caci' and seasonal fruits board € 15

Semi-seasoned 12 months Pecorino from Sorano, Amiata Caciotta, seasoned pecorino from Sorano served with dried and fresh seasonal fruit, homemade fruit jam (7,8,12)

Farmer board € 14



Grilled or cooked seasonal vegetables, fresh seasonal vegetables, and vegetables with La Maliosa EVO oil (1,9,12)

FARM STREET FOOD

Fried seasonal vegetables € 10

in batter (1,12)



Fried homemade meatballs € 11

(1,3,7,12)

Cubes of fried 'Cecina' € 10

Paste of chickpea flour with herbs (1,12)



Fried tasty Mix € 12

(1,3,7,12)

LA MALIOSA TASTING SPECIAL from 3pm to 7pm € 19

per person

- tasting of 2 La Maliosa natural wines
- local cheeses and cold cuts board (1 for 2 person)
- tasting of artisan breads with La Maliosa organic EVO oil

ALLERGENS LIST: 1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derived strains and derived products 2. Crustaceans and crustacean-based products 3. Eggs and egg-based products 4. Fish and products seafood 5. Peanuts and peanut products 6. Soy and soy products 7. Milk and milk products (including lactose) 8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9. Celery and celery-based products 10. Mustard and mustard-based products 11. Sesame seeds and sesame seed-based products 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/Kg or 10 mg/kg liter in terms of total sulfur dioxide 13. Lupins and lupin-based products 14. Molluscs and mollusc-based products.

LA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI € 2,90
PANI ARTIGIANALI

con olio EVO bio La Maliosa

(1,5,6,8)

PASSIONE PASTA

Lasagna maremmana € 14

Lasagna di pasta all'uovo con ragù rosso maremmano,,
besciamella e parmigiano (1,3,7,9,12)

Tagliatelle Saturnalia € 13

Pasta all'uovo fresca con ragù bianco e olive verdi
aromatizzato al vino bianco e rosmarino (1,3,7,9,12)

Pici toscani € 16

Pasta fresca artigianale acqua e farina con cipolla rossa
caramellata, guanciale e scaglie di pecorino stagionato
(1,3,7,12)

Gnocchetti all'italiana € 12

Gnocco di patate con salsa di pomodoro e basilico fresco
(1,3)

INSALATE YUMMY!

La Croccante € 15

Base di lattuga con pollo grigliato, pancetta croccante,
uovo lesso e croutons alle erbe (1,3,12)

La Cacio e pere € 13,50

Base di rucola, pere fresche, scaglie di pecorino stagionato e
noci (1,7,8)

La Veg gustosa € 13

Base di farro con verdure fresche di stagione (1)



LEGGI QUI IL NOSTRO
MENU' IN INGLESE

READ HERE OUR
MENU IN ENGLISH



LA CICCIA E ALTRE PRELIBATEZZE MAREMMANE

Polpette al sugo (1,3,7,12) € 12

**Filetto di maiale con salsa
al Saturnalia rosso** (1,7,12) € 13

Frittata del giorno (3,12) € 11

**Tortino di patate e pancetta
su crema al formaggio** € 11

Impasto di patate bollite con cubetti di pancetta,
mozzarella, uova, parmigiano e pan grattato (1,3,7,12)

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Acquacotta maremmana € 13

Zuppa della tradizione contadina locale, con sedano,
cipolla e pomodoro in pezzi, servita con pane tostato,
parmigiano e uovo cotto (vegana e senza glutine su
richiesta) - (1,3,9,12)

**Pappa al pomodoro della
tradizione** € 12

Zuppa di pane e pomodoro con cipolla (1,12)

Melanzane alla parmigiana (1,7,12) € 13

**Timballo di verdure di stagione
su crema di pecorino di Sorano** € 13

(1,3,7)

Sapori di stagione € 7

DESSERT

La dolce sorpresa del giorno € 8

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Frutta fresca di stagione € 7



**VIENI A TROVARCI PRESSO
FATTORIA LA MALIOSA!**

A soli 8 km da qui, puoi vivere esperienze uniche
tra vigneti e uliveti naturali: trekking,
picnic, degustazioni di vini naturali e olii EVO bio,
visite in cantina, passeggiate a cavallo,
tour in e-bike e molto altro!

LISTA ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

TASTING OF OUR ARTISAN BREADS

€ 2,90

with La Maliosa organic EVO oil
(1,5,6,8)

PASTA PASSION

Maremma 'Lasagna' style

€ 14

Egg pasta lasagna with Maremma ragout (meat and tomato sauce), béchamel, parmesan and mozzarella cheese (1,3,7,9,12)

Tagliatelle Saturnalia

€ 13

Long fresh egg pasta with white ragout (meat sauce) and green olives, flavored with Saturnalia white wine and rosemary (1,3,7,9,12)

Pici 'Tuscan' style

€ 16

Fat spaghetti (thick and hand-rolled pasta) with caramelized red onion, guanciale (cured pork cheek) and seasoned Pecorino cheese (1,3,7,12)

Gnocchetti 'Italian' style

€ 12

Potato gnocchi with fresh tomato sauce and basil (1,3)

YUMMY SALADS

The Crunchy

€ 15

Lettuce base, with grilled chicken, crispy bacon, boiled egg and herb croutons (1,3,12)

The 'Cacio e pere'

€ 13,50

Rocket base salad, with fresh pears, slivers of seasoned pecorino cheese and walnuts (1,7,8)

The Yummy Veg



€ 13

Spelt base with fresh seasonal vegetables (1)



LEGGI QUI IL NOSTRO
MENU' IN INGLESE
READ HERE OUR
MENU IN ENGLISH



'CICCIA'

AND OTHER MAREMMA DELICACIES

Meatballs with tomato sauce

€ 12

(1,3,7,12)

Pork tenderloin

€ 13

with Saturnalia rosso sauce (1,7,12)

Omelette of the day

€ 11

Baked potato pie with bacon

€ 11

Boiled potato mixture with bacon, eggs, mozzarella cheese, parmesan and bread crumbs (1,3,7,12)

FROM THE GARDEN TO THE TABLE

Maremma 'Acquacotta'

€ 13

Traditional tuscan soup with celery, onion and pieces of tomato, served with toasted bread, parmesan and egg (vegan and gluten free on request) (1,3,9,12)

Traditional 'Pappa al pomodoro'

€ 12

Bread and tomato soup with onion and fresh basil (1,12)



Eggplant Parmigiana

€ 13

Fried eggplant sheets with tomato sauce, mozzarella cheese and parmesan (1,7,12)

Vegetables flan on a base of pecorino cheese cream

€ 13

Seasonal vegetables



€ 7

DESSERT

Sweet surprise of the day

€ 8

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Fresh seasonal fruits



€ 7



**COME AND VISIT US AT
FATTORIA LA MALIOSA!**

Only 8 km from here, you can enjoy unique experiences among vineyards and natural olive groves: trekking, picnics, natural wines and organic EVO oils tastings, visits to the cellar, horse riding, e-bike tours and much more!