



MARIVA DUNE

DINNER

Racconti del territorio

Abbracciamo i valori di **sostenibilità e territorialità** per accompagnare l'ospite in un percorso di gusto, sapore e armonia scandito dalla consapevolezza del giusto.

Il pesce che selezioniamo rispetta le logiche della **pesca sostenibile**, per un **prodotto fresco** che dal pescatore locale arriva direttamente nei nostri piatti.

La maggior parte degli ortaggi proviene dal **nostro orto biologico**, situato all'interno di Riva degli Etruschi, così da presentare all'ospite **prodotti autoctoni, freschi, biologici e a KM0**. Il nostro orto ha una produzione continua, per questo ciò che coltiviamo nel periodo invernale viene conservato tramite una procedura di abbattimento per preservare la freschezza degli ortaggi.

Per la pasta e il riso ci affidiamo a **colture biologiche** ma è possibile che la fantasia del nostro Chef si sprigioni per regalarvi piatti realizzati con **pasta fresca** fatta in casa.

I salumi, la selvaggina e i formaggi che proponiamo sono del territorio e vengono realizzati attraverso lavorazioni artigianali.

L'amore e la sensibilità che mettiamo nel nostro lavoro e nella nostra cucina, la cura e il rispetto dei prodotti che la nostra terra ci offre, ci permettono di ridurre al minimo gli scarti, utilizzandoli per creare nuove ricette e impreziosire i nostri piatti, rendendoci sempre più sostenibili.

*Agiamo per una produzione e un consumo consapevole,
per il rispetto che tutti noi ci meritiamo.*

ANTIPASTI

Salame di mare* fatto in casa con misto di crudità di verdure, emulsione di limone e sale Maldon 4,9,12	€ 18.00
Tartare di pesce del giorno battuta al coltello, condita con agrumi BIO e olio EVO 4,9	€ 18.00
Guazzetto di mare alla livornese con vele di pane toscano 1,4,9,12,14	€ 18.00
Manzo di Chianina marinato all'olio EVO ed erbe aromatiche 12	€ 18.00
Ostriche: mezza dozzina di ostriche italiane servita a fantasia dello Chef 12,13	€ 30.00
Gran Crudo Mariva (per 2 persone): scampi, gambero rosso, mazzancolle, ostriche e molluschi (solo su prenotazione) 4,9,14	€ 90.00

PRIMI

Risotto di coltura biologica al rosmarino e lime con quenelle di gambero rosso e la sua bisque 2,4,9,12	€ 22.00
Pietre nere di patate alle vongole veraci, pesto di prezzemolo e bottarga di MugGINE di Orbetello 1,3,4,7,12	€ 22.00
Pacchero di Gagnano al ragù di mare e pomodorini con trito di olive taggiasche 1,4,9,14	€ 22.00
Linguine di semola all'astice* (per 2 persone) con emulsione del suo corallo e limone grattugiato 1,2,4,9	€ 60.00
Gnudo fatto in casa con ricotta ed erbe di campo al sugo di bassa corte e nuvola di pecorino di Grotta 1,3,7,9,12	€ 22.00

SECONDI

Trancio di ricciola del Golfo in salsa mediterranea con origano selvatico della nostra costa, olive e pomodorini nostrani 4,12	€ 25.00
Merluzzo in olio cottura al profumo di salvia su passata di ceci e cipolla fiorentina caramellata 4,6	€ 25.00
Medaglione di filetto di manzo con riduzione di Chianti alle mele e cannella 5,12	€ 30.00
Gran grigliata mista di pesce secondo il pescato del giorno 2,4,14	€ 35.00
Pescato del giorno	prezzo a peso, variabile in base al mercato

DESSERT

Bianco mangiare al limone su specchio di coulis di fragole e sentori di menta 3,7,12	€ 8.00
Parfait al caffè e rum con salsa al cioccolato e arancia 3,7,12	€ 8.00
Mattonella di semifreddo alle mandorle e Vin Santo con croccante di cantucci 1,3,7,8,12	€ 8.00
Composizione di frutta di stagione con crema di vaniglia aromatizzata al Maraschino Luxardo 3,7,12	€ 8.00
Misto di biscotti di Castagneto Carducci e amaro del territorio 1,3,7	€ 8.00

BIBITE

Acqua naturale	€ 3.00
Acqua frizzante	€ 3.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè marocchino	€ 2.00
Caffè americano	€ 2.00
Caffè shakerato	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.50
Cappuccino di soia	€ 2.70

🐾 MENÙ PET FRIENDLY 🐾

Riso con salmone e verdure	€ 8.00
Riso con pollo e verdure	€ 8.00
Riso con verdure	€ 8.00
Riso	€ 5.00

ALLERGENI

 1 Cereali/Glutine	 2 Crostacei e derivati	 3 Uova o derivati	 4 Pesce o derivati	 5 Arachidi	 6 Soia	 7 Latte/Lattosio
 8 Frutta a guscio	 9 Sedano	 10 Senape	 11 Semi di sesamo	 12 Anidride solforosa	 13 Lupini	 14 Molluschi

Per maggiori informazioni rivolgersi al nostro staff

* Qualora il prodotto fresco non sia disponibile, potrebbe essere servito un prodotto congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

