



MACCHIABUIA
OSTERIA

*La nostra filosofia di cucina esalta le
ricche materie prime del territorio
che ci circonda, donando loro il dovuto rispetto e
permettendo a ogni ingrediente di farsi strada con
orgoglio nel palato degli ospiti.*

*Tutte le materie prime usate arrivano dalla
Maremma Toscana, gli oli dai nostri oliveti,
le verdure dal nostro orto, le erbe aromatiche
direttamente dal nostro giardino, il tutto abbinato
con sapienza dai nostri vini.*

Benvenuti a Macchiabuia.

ANTIPASTI

Tuorlo fritto e fonduta di pecorino di Manciano
€ 14,00

La nostra pappa al pomodoro con
Macchiabuia I.G.P.
€ 12,00

Patè di fegatini con pane tostato alla francese e
confettura e miele millefiori
€ 15,00

Scampagnata in Maremma:
salumi di nero di maremma,
insaccati di cinghiale di nostra produzione,
prodotti del caseificio di Manciano e altre sfiziosità
€ 18,00

Crema di bufala Maremmana, alici e bottarga di Orbetello
€ 16,00

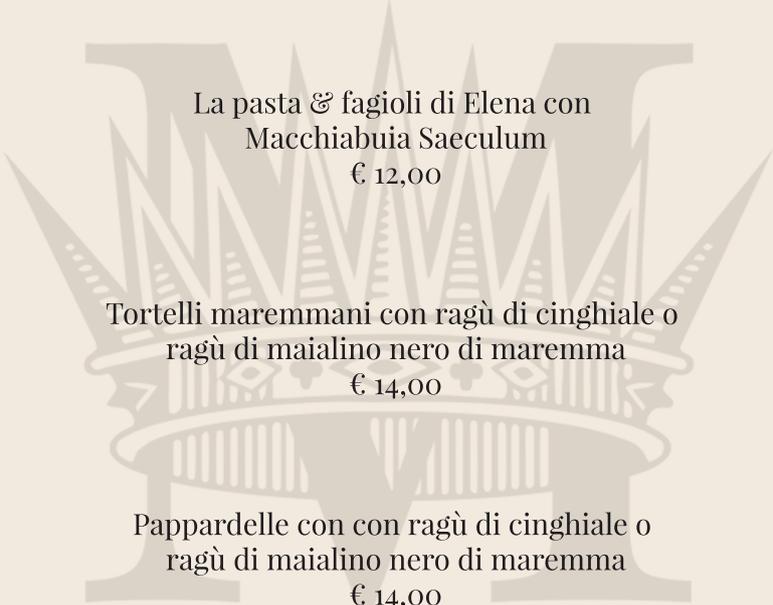
Parmigiana di sgombro pescato all'Argentario
€ 14,00

Degustazione di olio Macchiabuia:
pane bruscato al pomodoro e Macchiabuia Essenza,
zuppeta di legumi e Macchiabuia IGP,
pane nero, crema di caprino di Manciano e
Macchiabuia Saeculum
€ 14,00

PRIMI

Acqua cotta con uovo pochè del nostro pollaio
€ 12,00

Gnudi, burro maremmano e salvia del giardino
€ 12,00



La pasta & fagioli di Elena con
Macchiabuia Saeculum
€ 12,00

Tortelli maremmani con ragù di cinghiale o
ragù di maialino nero di maremma
€ 14,00

Pappardelle con con ragù di cinghiale o
ragù di maialino nero di maremma
€ 14,00

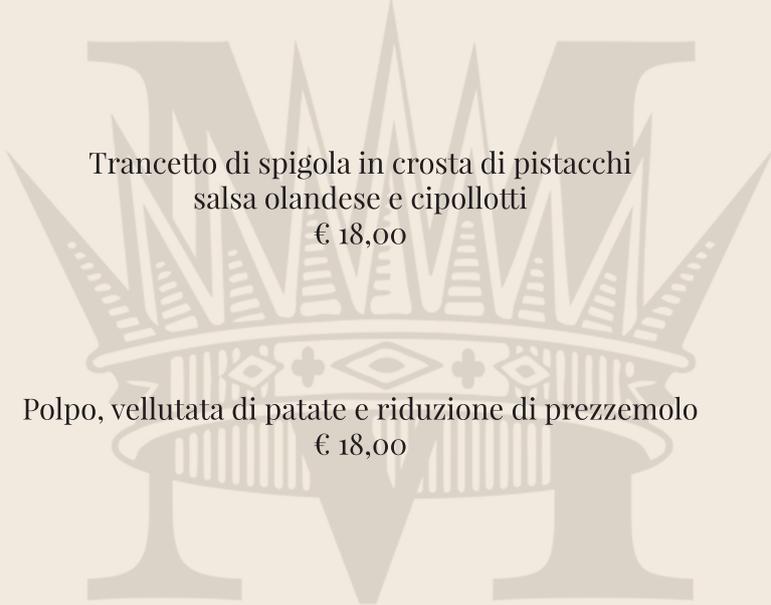
Tagliolini vongole e salicornia dell'Argentario
€ 18,00

Tagliolini al ragù grosso di scorfano
e Macchiabuia Essenza
€ 16,00

Pici cacio pepe e bottarga di Orbetello
€ 16,00

Paccheri di farro biologico trafilati al bronzo,
con ragù di verdure del nostro orto, mozzarella di Maremma,
colatura di alici e tartufo estivo
€ 23,00

P E S C E



Trancetto di spigola in crosta di pistacchi
salsa olandese e cipollotti
€ 18,00

Polpo, vellutata di patate e riduzione di prezzemolo
€ 18,00

CARNE

Sua maestà il cinghiale alla cacciatora
€ 18,00

Filetto di vacca Maremmana, riduzione di
Le Canizze di Macchiabuia 2019 e
verdure del nostro orto
€ 24,00

Polletto ruspante in casseruola con patate
€ 16,00

ESPERIENZA VINO

*Lasciati trasportare in un'esperienza unica e indimenticabile, tra i vini e il cibo di Macchiabuia.
Piatti appositamente studiati per essere abbinati nel miglior modo ai nostri vini, connubi tra cibo e
vino studiati insieme al nostro enologo.*

Con i nostri menu degustazione vogliamo farvi fare un viaggio gastronomico della Maremma toscana più autentica.

Per noi il vino è una cosa seria, il nostro stile di vita.

Menu CARPE DIEM

Menù di tre portate a sorpresa scelte dallo chef
in abbinamento ai nostri vini.

Verrà proposto un antipasto, una
portata principale e il dessert.
I vini serviti sono :

Stellata di Macchiabuia
2019

Le Canizze di Macchiabuia
2019

Liquore di nostra produzione

€ 40,00 a persona
Min 2 persone, tasse e servizio inclusi.
Per ogni portata sarà servito un calice di vino, i calici extra
non sono compresi.

ESPERIENZA VINO

Menu A SPASSO PER MACCHIABUIA

Menù di cinque portate a sorpresa scelte dallo chef
in abbinamento ai nostri vini.

Verranno proposti due antipasti,
un primo piatto, una seconda portata e
il dessert.

I vini serviti sono :

Stellata di Macchiabuia
2020

Le Canizze di Macchiabuia
2019

Le Lestre di Macchiabuia
2020

Liquore di nostra produzione

€ 60,00 a persona

Min 2 persone, tasse e servizio inclusi.

Per ogni portata sarà servito un calice di vino, i calici extra
non sono compresi.

DESSERT

Pralinato alle mandorle con gelato al limone
fatto in casa
€ 8,00

Mousse di ricotta di Manciano con confettura di fichi
€ 8,00

Cuore caldo di cioccolato fondente 75%
frutti di bosco e gelato alla crema
€ 8,00

Cre moso al mascarpone, caramello e timo limonato
€ 8,00

Selezione di formaggi toscani, con confetture e mostarde
fatte in casa
€ 12,00

VINO

Le Lestre di Macchiabuia
2020
Indicazione Geografica Tipica
Bianco Toscana
Chardonnay/Sauvignon blanc
€ 16,00



Stellata di Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosato Toscana
100% Sangiovese
€ 16,00

Le Canizze di Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosso Toscana
Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon
5 mesi in barrique di rovere francese
1 anno di affinamento in bottiglia
€ 18,00

Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosso Toscana
Merlot/Cabernet Sauvignon
18 mesi di Barrique francese
€ 40,00

Ci prendiamo cura dei nostri vigneti quotidianamente con passione e dedizione, nel rispetto dell'ambiente delle persone e della terra utilizzando una strategia di difesa integrata. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, successivamente in cantina trattiamo con la massima attenzione le nostre uve nel pieno rispetto della materia prima utilizzando moderne tecniche unite alla nostra esperienza.

Per noi il vino è una cosa seria, il nostro stile di vita.

VINO AL CALICE

Le Lestre di Macchiabuia
2020
Indicazione Geografica Tipica
Bianco Toscana
Chardonnay/Sauvignon blanc
5,00 €



Stellata di Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosato Toscana
100% Sangiovese
5,00€

Le Canizze di Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosso Toscana
Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon
5 mesi in barrique di rovere francese
1 anno di affinamento
in bottiglia
6,00€

Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosso Toscana
Merlot/Cabernet Sauvignon
18 mesi di Barrique francese
8,00€

ACQUA & SOFT DRINKS

Acqua Naturale
€ 2,50

Acqua Gassata 0,75 L
€ 2,50

Coca Cola
€ 3,00

Fanta
€ 3,00

Coperto
€ 3,00

SHOP

VINO

Vino Bianco

Le Lestre di Macchiabuia
2020
Indicazione Geografica Tipica
Bianco Toscana
Chardonnay/Sauvignon blanc

1 bottiglia 16 euro
3 bottiglie 45 euro
6 bottiglie 84 euro

Vino Rosato

Stellata di Macchiabuia
2020
Indicazione Geografica Tipica
Rosato Toscana
100% Sangiovese

1 bottiglia 16 euro
3 bottiglie 45 euro
6 bottiglie 84 euro

Vino Rosso

Le Canizze di Macchiabuia
2019
Indicazione Geografica Tipica
Rosso Toscana
Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon
5 mesi in barrique di rovere francese
1 anno di affinamento in bottiglia

1 bottiglia 18 euro
3 bottiglie 51 euro
6 bottiglie 96 euro

Ci prendiamo cura dei nostri vigneti quotidianamente con passione e dedizione, nel rispetto dell'ambiente delle persone e della terra utilizzando una strategia di difesa integrata. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, successivamente in cantina trattiamo con la massima attenzione le nostre uve nel pieno rispetto della materia prima utilizzando moderne tecniche unite alla nostra esperienza.

Per noi il vino è una cosa seria, il nostro stile di vita.

SHOP

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MACCHIABUIA Saeculum
prodotto con olive provenienti esclusivamente
da olivi secolari
Cultivar: Moraiolo ,Frantoio

Formato da 500 ml
1 bottiglia 11,90 euro
3 bottiglie 35,70 euro
6 bottiglie 60 euro

MACCHIABUIA I.G.P. 100% TOSCANO
Indicazione Geografica Protetta
Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Formato da 500 ml
1 bottiglia 12,90 euro
3 bottiglie 36 euro
6 bottiglie 66 euro

MACCHIABUIA ESSENZA
Monocultivar Frantoio
Cultivar: 100% Frantoio

Formato da 500 ml
1 bottiglia 26 euro
3 bottiglie 69 euro
6 bottiglie 120 euro

MACCHIABUIA Grand-Cru
Cultivar: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino

Formato da 5000 ml
1 Latta 75 euro
2 Latte 150 euro
3 Latte 205 euro

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e 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
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
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. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione relativa a ingredienti e etichette originali delle materie prime, contenute nei nostri prodotti.

La Direzione



Via Strada Campo Miniere n°6, 58011, Capalbio (GR)-Italy
info@macchiabuia.com • +39 0564895096

www.macchiabuia.com