

AGRITURISMO LE SPIGHE

L'ORTO CONVIVIALE

Località San Donato, GR



- Un Territorio che evoca uno stile di vita basato sul rispetto per l'ambiente, per la cultura e le tradizioni; tutto questo ci coinvolge in uno straordinario viaggio tra profumi, colori, paesaggi incantevoli, in un luogo dal cuore selvaggio e tempi dilatati in una dimensione che rispetta i ritmi dell'uomo.
- In questo contesto scopriamo “fattoria le spighe”.
- Il ritrovo nell'orto è un bel momento conviviale che può essere vissuto come aperitivo, per poi spostarsi nell'area adiacente per la cena a base di prodotti tipici, oppure da vivere respirando i profumi delle erbe officinali e della natura incontaminata che ci circonda.



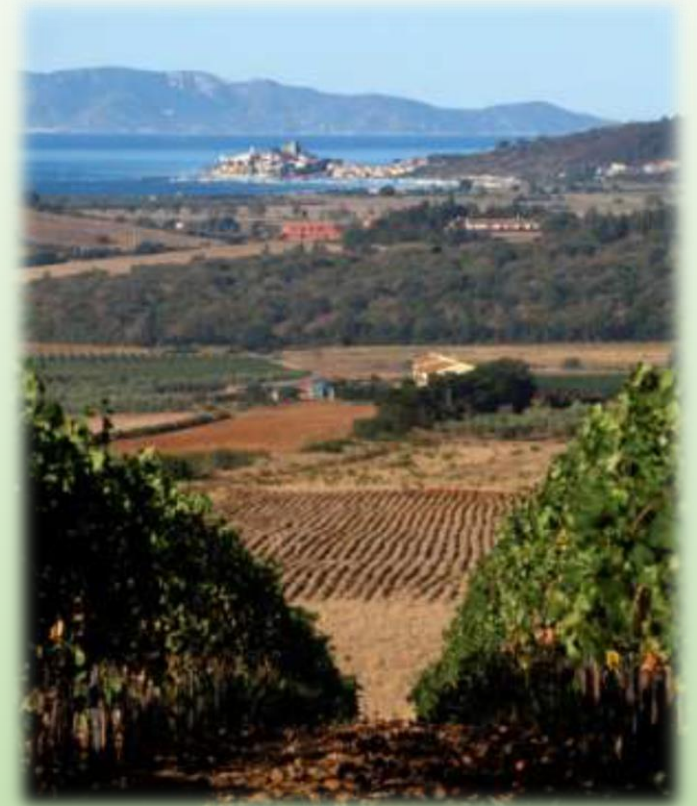
- I nostri piatti, espressi, richiamano la tradizione Maremmana rivista in chiave moderna così da renderla più accattivante ed appetibile. Abbiamo un debole per i piatti di pesce e per l'abbinamento con verdure, rigorosamente legate alla stagionalità. Non amiamo gli eccessi di sapori, non cerchiamo di stupire con proposte esageratamente stravaganti ed azzardate perché il nostro punto forte è la qualità della materia prima che quindi deve essere rispettata e non sconvolta.



- I piatti sono resi ancora più gustosi dall'olio "Vale" e dall'abbinamento con i vini "Eccolo", "Ullallà", "EraOra", "Strullo", "GiraGira" e "Toccatté", prodotti della nostra fattoria "le spighe".



- L'azienda si estende per 36 ettari, distribuita tra i comuni di Orbetello e Magliano.
- 7 ettari di oliveto, 5 di vigneto, 3ha di bosco ed il resto seminativo.
- I 5 ettari di vigneto si trovano in una posizione unica: adagiati sulle colline di fronte a Talamone.
- Il terreno, ricco di scheletro ed in particolare arenaria, è quindi particolarmente vocato alla produzione vitivinicola.



PROPOSTE MENU

APERITIVO DI BENVENUTO CON PECORINO STAGIONATO,
FANTASIA DI VERDURE FRITTE E BOLLICINE.

Passatina di cece nero con stracciatella di bufala
Lonzino di maiale marinato in sottovuoto su bastoncini di
sedano rapa in citronette e frutti rossi
Pappa al pomodoro con guanciaiale croccante

Riso con pecorino, polvere di olive e timo
Calamarata con ragù bianco, funghi porcini e tartufo

Maialino al forno con patate
oppure
Coscio di vitella bianca al forno

Fragole al limone

Acqua, Vino DOC Maremma toscana della Fattoria le Spighe

Prezzo €52 per persona



APERITIVO DI BENVENUTO CON PECORINO STAGIONATO,
FANTASIA DI VERDURE FRITTE E BOLLICINE.

Passatina di cece nero con polpo spadellato al rosmarino
Gamberetti fritti con salsa tartara
Pappa al pomodoro con anguilla e bottarga

Riso al meglio dei nostri mari
Maltagliati calamari, rucola e pomodoro fresco

Frittura mista di pescato del giorno
Insalata

Fragole al limone

Acqua, Vino DOC Maremma toscana della Fattoria le Spighe

Prezzo €59 per persona

Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri

+39 3517719272 - +393398496599

E-mail info@civitatours.com

I VINI

I ROSSI:

- Strullo!
Sangiovese 40% - sirah 30% - merlot 30%
- Eccolo!
Sangiovese 60% - cabernet sauvignon 20% sirah 15% - merlot 5%

I BIANCHI:

- Ullalla'!
Vermentino 50% Fiano di Avellino 30%, viognier 20%
- EraOra!
Vermentino 70% - ansonica 30%
- Toccate'!
Fiano di Avellino 100%
- Giragira!
Ansonica 100%



- Si raccolgono le olive molto presto a discapito della quantità, perché la qualità delle olive è massima all'inizio della maturazione quando circa la metà di esse cambia colore da verde a nero e non a maturazione completa.
- Inoltre la raccolta anticipata permette di limitare i danni provocati dalla mosca dell'olivo.
- Si occupano personalmente della molitura utilizzando il loro piccolo frantoio aziendale seguendo tutto il processo di estrazione direttamente e assicurando quindi il massimo della qualità.





Da un antico proverbio toscano:
chi non si appassiona ad una cosa non riesce a trasmettere passione agli altri.