

# *DIE SPEISEKARTE DES PODERE L'AIONE*

*Herz, Engagement und Territorium,  
immer die Tradition respektierend.  
Die guten Produkte des Bauernhofs,  
verwandelt in köstliche Gerichte,  
die alle probiert werden müssen!*

## *Beginnen*

### *Geselliges Gericht für zwei Personen ...*

*mit Lende, toskanischem Schinken, Finocchiona, Rohwurst, gemischten Croutons, gebratenen Donzellen, Marzolino-Pecorino, halbgereiftem Pecorino mit Heu, grottengereiftem Pecorino „il Petroso“, eingelegtem Gemüse, roter Zwiebelmarmelade, Akazienhonig und Tomatensuppe mit Büffel-Stracciatella*

**22,00 €** (7, 1, 9, 8, 5)

### *Wildschweinterrine in kräftigem Dessert ...*

*ein mit feiner Schokolade, Pinienkernen und Rosinen gesüßtes Wildschwein*

**10,00 €** (8)

### *Gebratenes Rindercarpaccio mit Morellino ...*

*im Wein unseres Landes gekocht und in Salz gewürzt*

**12,00 €**

### *Platte mit toskanischem Aufschnitt und Käse ...*

*mit Lende, toskanischer Schinken, Finocchiona, Rohwurst, Marzolino-Pecorino, halbgereifter Pecorino aus Stroh und Heu, grottengereifter Pecorino „il Petroso“ mit Eingemachtem aus Aione*

**15,00 €** (7)

### *Ei von der Aione-Henne, pochiert ...*

*auf einer Creme aus toskanischem Kuhmilchkäse und Trüffellocken*

**12,00 €** (7, 3)

## *Unser Land*

### *Pappardelle ...*

*mit in Weiß gekochtem Ragù von Cinta Senese D.O.P.  
aromatisiert mit wildem Fenchel*

**12,00 €** (3, 4, 9)

### *Gnocchi...*

*handgemacht und mit Kräutern aromatisiert mit einer Creme  
aus ofengeröstetem Lauch.*

**12,00 €** (3, 5, 1)

### *Tortelloni Maremma ...*

*eine sehr feine Pasta gefüllt mit Schafsricotta und Mangold mit  
traditionellem Rinderragout*

**12,00 €** (3, 7, 1, 9)

### *Tagliatelle ...*

*mit Kichererbsen und knusprigem Speck,  
verfeinert mit dem Duft von Rosmarin*

**12,00 €** (3, 1)

### *Die Bauernsuppe*

#### *Aione gekochtes Wasser ...*

*eine Gemüsesuppe, angereichert mit Eiern unserer Hühner  
und toskanischen Pecorino-Flocken*

**10,00 €** (3, 7, 9, 1)

***Die Aromen unserer Erinnerung***

### *Schweinefilet ...*

*serviert mit gebratenem Spargel über einer Schalottensauce*

**16,00 € (7)**

### *Wildschweineintopf ...*

*Wildschwein, verfeinert durch langes Kochen mit Rotwein und begleitet von hausgemachten Knoblauchbrotcroutons*

**16,00 € (1, 9)**

### *Rinderfilet...*

*auf unserem Grill zubereitet,  
mit in Butter gebratenen Bauernkartoffeln*

**18,00 € (7)**

### *Gefüllter Hase ...*

*mit Honig-Demi-Glasur u  
gefüllt mit Wurst, Spinat und Walnüssen*

**17,00 € (8)**

*La Fiorentina (einen Tag im Voraus zu bestellen)...  
reines Chianina-Steak serviert auf einer heißen Platte  
mit einer Beilage nach Wahl*

**6,00 € / hg**

### *Der Gemüsegarten*

*Gemischter Salat, Bratkartoffeln, sautiertes Saisongemüse*

**4,00 € pro Stück**

### *Unsere Süßigkeiten*

### *Tiramisu...*

*mit hausgemachten Löffelbiskuits u  
Mascarpone mit Vanillegeschmack*

**6,00 €** (7, 1, 3)

### *Käsekuchen im Glas ...*

*mit gesalzenem Karamell oder unserer rustikalen Marmelade*

**5,00 €** (7, 1, 3, 6)

### *Dunkler Schokoladenkuchen...*

*mit Sahneflocke und hausgemachtem Vanilleeis*

**6,00 €** (1, 3, 7, 8)

### *Maries Kuchen*

**5,00 €**

### *Getränkeli*

*Natur- und Sprudelwasser 3,00 €*

### *Ausländische Biere*

*Löwenbräu-Bier 4,00 €*

*Schneider-Weiss-Bier 6,00 €*

### *Toskanisches Craft-Bier " L'olmaia "*

*„La5“ (Goldenes Ale, 5,5% Alk.) 5,00 €*

*„La9“ (Pale Ale, 6,5% Alk.) 5,00 €*

*„Mandarine“ (Session IPA, 4,5% alc) 5,00 €*

*„Bk“ (Stout, 6% Alk.) € 5,00*

*„Ente“ (Dark Strong Ale, 8% alc) € 5,00*

### *Toskanische Getränke - Papinis Schaum*

*Tonic Water, Orange, Cedrata, gasförmig, Schaum 4,00 €*

### *Getränke*

*Coca Cola 3,00 €*

### *Kaffee Bar*

*Kaffee 2,00 €*

*Cappuccino 3,00 €*

*Gerste 2,00 €*

*Ginseng € 2,00*

### *ALLERGENLISTE (VO 1169/2011)*

<b>1</b>		<b>Glutenhaltiges Getreide</b> (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkelhafer, Kamut oder deren Hybridstämme und Folgeprodukte)
----------	---	---

2		<b>Krebstiere</b> und Folgeprodukte
3		<b>Eier</b> und Folgeprodukte
4		<b>Fisch</b> und Fischerzeugnisse, ausgenommen: Gelatine oder Fischleim als Schönungsmittel in Bier und Wein
5		<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Produkte
6		<b>Soja</b> und daraus gewonnene Produkte
7		<b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte, einschließlich Laktose
8		<b>Nüsse</b> (Mandeln, Haselnüsse, gewöhnliche Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse und Derivate)
9		<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Produkte
10		<b>Senf</b> und daraus hergestellte Produkte
11		<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Produkte
12		<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> in Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>
13		<b>Lupinen</b> und daraus hergestellte Produkte
14		<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Produkte

**ALLERGENE WERDEN AUF DER SPEISEKARTE MIT DER REFERENZNUMMER ANGEGEBEN**

Die internen Produktionen haben einen handwerklichen Charakter: Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit von Allergenspuren in den fertigen Produkten zu garantieren, auch wenn dies nicht im Rezept vorgesehen ist. Für weitere Informationen steht das Personal zur Verfügung.