



## **BLU**

**I nostri piatti di pesce – Unsere Fischgerichte – *Our fish dishes***

**Polpo alla piastra con crema di fagioli toscani**  
Gegrillter Oktopus mit toskanischer Bohnencreme  
*Grilled octopus with cream of Tuscan beans*  
**€ 14,00**

**Sarde in carpione a freddo di cipolla rossa lucchese**  
Kalt eingelegte Sardinen mit roten Zwiebeln aus Lucca  
*Cold soused sardines with Lucca red onion*  
**€ 12,00**

**Tagliatelle al nero di seppia con aglio dolce, peperoncino fresco e calamari spillo**  
Tintenfisch-Tagliatelle mit süßem Knoblauch, frischer Chilischote  
und Tintenfisch mit Spikes  
*Cuttlefish ink tagliatelle with sweet garlic, fresh chilli pepper and spiked squid*  
**€ 15,00**

**Filetto di baccalà all'Aione con sfoglie di patata, pomodoro, olive e capperi**  
Filet vom Kabeljau all'Aione mit Kartoffelblättern, Tomaten, Oliven und Kapern  
*Fillet of cod all'Aione with potato sheets, tomato, olives and capers*  
**€ 17,00**

## **VERDE**

**I nostri piatti vegetariani** – Unsere vegetarischen Gerichte – *Our vegetarian dishes*

**Crostone di pane alle erbe con uovo dell'Aione al tegamino,  
tartufo e crema di pecorino**

Brotcroûton mit Kräutern mit Spiegelei Aione, Trüffel und Pecorino-Creme  
*Crouton of bread with herbs with fried Aione egg, truffle and pecorino cream*

**€ 12,00**

**Pallotta di melanzana e pecorino con insalatina dell'orto e pomodori datterini al timo**

Ball aus Aubergine und Pecorino-Käse mit Gartensalat  
und Datterini-Tomaten mit Thymian

*Ball of aubergine and pecorino cheese with garden salad and datterini tomatoes with thyme*

**€ 11,00**

**Bufala maremmana con pomodoro verde arrosto e salsa al basilico**

Maremma-Bufala mit gerösteten grünen Tomaten und Basilikumsauce

*Maremma bufala with roasted green tomato and basil sauce*

**€ 12,00**

**Pappardella al pesto di zucchine e ricotta dura di pecora**

Pappardella mit Zucchinipesto und hartem Schafsricotta

*Pappardella with zucchini pesto and hard sheep ricotta*

**€ 12,00**



**L'AIONE**  
LA TUA TOSCANA  
**ROSSO**

**I nostri piatti di carne – Unsere Fleischgerichte – *Our meat dishes***

**Piatto conviviale per due persone: selezione di salumi e formaggi locali,  
crostini toscani e giardiniera di verdure**

Geselliger Teller für zwei Personen: Auswahl an lokalen Wurst- und Käsesorten,  
Toskanische Croutons und eingelegtes Gemüse

*Convivial platter for two people: selection of local cold cuts and cheeses,  
Tuscan croutons and pickled vegetables*

**€ 25,00**

**Carpaccio di manzo toscano con insalatina di funghi, arance e olive**

Toskanisches Rindercarpaccio mit Pilz-, Orangen- und Olivensalat

*Tuscan beef carpaccio with mushroom, orange and olive salad*

**€ 13,00**

**Tortello alla barbabietola ripieno di ricotta ed erbe  
con prosciutto toscano e burro ai pistacchi**

Rote-Bete-Tortelli gefüllt mit Ricotta und Kräutern  
mit toskanischem Schinken und Pistazienbutter

*Beetroot tortelli filled with ricotta and herbs with Tuscan ham and pistachio butter*

**€ 15,00**

**Fettuccine al ragù di cinghiale**

Fettuccine mit Wildschweinragout

*Fettuccine with wild boar ragout*

**€ 14,00**

**Tagliata di capocollo di maiale toscano e panzanella**

Geschnittenes toskanisches Schweinefleisch Capocollo und Panzanella

*Sliced Tuscan pork capocollo and panzanella*

**€ 16,00**

**Fiorentina di chianina con contorno del giorno € 7,00 / hg**

Fiorentina Chianina Steak mit Tagesbeilage

*Fiorentina steak with side dish of the day*

**Costata maremmana con contorno del giorno**

**€ 6,00 / hg**

Maremmana Rib Steak mit Tagesbeilage

*Maremmana rib steak with side dish of the day*