



ANTIPASTI VORSPEISEN – *APPETIZERS*

Selezione di Salumi toscani con crostone di fegatini

Auswahl toskanischer Wurstwaren mit Lebercrouton

Selection of Tuscan cured meats with liver crouton

€ 14,00 (1)

Tartare di manzo toscano con stracciatella e scaglie di tartufo

Toskanisches Rindertatar

Tuscan beef tartare

€ 18,00 (7)

Mozzarella di Bufala maremmana con pomodoro cuore di bue e salsa al basilico

Maremma-Büffelmozzarella mit Rinderherztomate

Maremma buffalo mozzarella with beef heart tomato and pappasal basilico

€ 15,00 (1, 7)

Patata schiacciata con uovo in camicia e fonduta di pecorino con scaglie di tartufo

Kartoffelpüree mit pochiertem Ei, Pecorino-Fondue und Trüffelflocken

Mashed potato with poached egg and pecorino fondue and truffle flakes

€ 16,00 (1, 3, 7)

Verticale di formaggi di pecora con miele e composta di cipolle

Vertikaler Schafskäse mit Honig und Fruchtkompott

Vertical of sheep cheeses with honey and onion compote

€ 14,00 (7)

Sarda ripiene con gazpacho

Sardine mit Grasmücke mit Gazpacho

Sardine with warbler with gazpacho

€ 15,00 (4)

Polpo alla piastra su crema di piselli e menta con polvere di pomodoro

Gegrillter Oktopus auf Erbsen-Minz-Creme mit Tomatenpulver

Grilled octopus on cream of peas and mint with tomato powder

€ 18,00 (14)

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Tortello alle erbe, ripieno di ragù di cinta senese, fonduta al pecorino e trito di nocciole

Tortelli mit Kräutern, gefüllt mit Cinta-Senese-Ragout,

Pecorino-Käsefondue und gehackten Haselnüssen

Tortelli with herbs, stuffed with Cinta Senese ragout, pecorino cheese fondue and chopped hazelnuts

€ 15,00 (1, 3, 7, 5, 8)

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle mit Wildschweinragout

Pappardelle with wild boar ragout

€ 14,00 (1, 3, 9)

Fettuccine all'uovo con scaglie di tartufo

Eierfettuccine mit Trüffellocken

Egg fettuccine with flakes of truffle

€ 15,00 (1, 3, 7, 8)

Pici all'aglione con spolverata di bottarga di muggine

Pici all'aglione mit einer Prise Meeräschenrogen

Pici all'aglione with a sprinkling of mullet roe

€ 13,00 (1, 4)

Calamarata con sugo di pesce

Calamarata mit Fischsauce

Calamarata with fish sauce

€ 15,00 (4, 14)

Zuppa del giorno con verdure

Tagessuppe mit Gemüse

Soup of the day with vegetables

€ 10,00 (9)



SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Fiorentina con contorni del giorno € 7,00 / hg

Fiorentina Chianina Steak mit Tagesbeilage

Fiorentina steak with side dish of the day

Tagliata di controfiletto di manzo toscano con patate e misto di verdure

Geschnittenes toskanisches Rinderfilet mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse

Sliced Tuscan beef sirloin with potatoes and mixed vegetables

€ 19,00 (1, 3, 7)

Tagliata di capocollo di maiale toscano e panzanella

Geschnittenes toskanisches Schweinefleisch Capocollo und Panzanella

Sliced Tuscan pork neck and panzanella

€ 16,00 (1, 3, 7)

Stufato di cinghiale con le sue patate

Wildschweineintopf mit Kartoffeln

Stewed wild boar with potatoes

€ 17,00

Catalana di gamberi con giardiniera di verdure dell'orto

Garnelen-Catalana mit eingelegtem Gemüse aus dem Garten

Prawn Catalana with pickled vegetables from the garden

€ 18,00 (14)

Filetto di spigola alla mediterranea

Mediterranes Wolfsbarschfilet

Mediterranean sea bass fillet

€ 18,00 (4)

NB: Per gli ospiti con cena inclusa è possibile scegliere due portate dal menù più un dessert, coperto compreso. Il contorno è sempre incluso con il secondo. Eventuali altre portate verranno considerate extra. **In caso di ordine di fiorentina verrà addebitata l'eccedenza.**

NB: Für Gäste mit Abendessen inklusive, ist es möglich, zwei Gänge aus dem Menü plus ein Dessert zu wählen, abgedeckt inklusive. Beim zweiten Gang ist die Beilage immer inklusive. Alle anderen Kurse werden extra berücksichtigt. **Bei Bestellung von T-Bone-Steak wird der Selbstbehalt verrechnet**

NB: For guests with dinner included, it is possible to choose two courses from the menu plus a dessert, covered included. The side dish is always included with the second course. Any other courses will be considered extra. **In case of order of T-bone steak the excess will be charged**

Dolci

Torta dell'Aione con pane, canditi, pinoli e gelato fiordilatte

Torta dell'Aione mit Brot, kandierten Früchten, Pinienkernen und Fiordilatte-Eis

Torta dell'Aione with bread, candied fruit, pine nuts and fiordilatte ice cream

€ 6,00 (1, 3, 7)

Panna cotta con salsa di frutti di bosco e crumble di nocciole

Panna Cotta mit Waldbeersauce und Haselnuss-Crumble

Panna cotta with wild berry sauce and hazelnut crumble

€ 6,00 (7, 5)

Semifreddo alle albicocche e scaglie di cioccolato

Semifreddo mit Aprikosen und Schokoladenflocken

Semifreddo with apricots and chocolate flakes

€ 6,00 ()

Cheesecake cotta con coulis di caramello salato e frutta di stagione

Gebackener Käsekuchen mit gesalzenem Karamellcoulis und Früchten der Saison

Baked cheesecake with salted caramel coulis and seasonal fruit

€ 6,00 ()

Cantuccini e Vinsanto

€ 6,00 (7, 1, 3, 5)

Tiramisù

€ 6,00 (7, 3)

Coperto Gedeck Place setting € 3,00

ELenco ALLERGEnI - ALLERGEnLISTE - ALLERGEnLIST (Reg. 1169/2011)



1 - Cereali contenenti glutine; 2 - Crostacei; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia;
7 - Latte; 8 - Frutta a guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Semi di sesamo;
12 - Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13 - Lupini; 14 - Molluschi

1 - Glutenthaltiges Getreide; 2 - Krebstiere; 3 - Eier; 4 - Fisch; 5 - Erdnüsse; 6 - Soja; 7 - Milch;
8 - Nüsse; 9 - Sellerie; 10 - Senf; 11 - Sesamsamen; 12 - Schwefeldioxid und Sulfite über 10 mg / kg
oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO₂; 13 - Lupinen; 14 - Mollusken

1 - Cereals containing gluten; 2 - Crustaceans; 3 - Eggs; 4 - Fish; 5 - Peanuts; 6 - Soy; 7 - Milk; 8 - Nuts; 9 -
Celery; 10 - Mustard; 11 - Sesame seeds; 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg
or 10 mg / l expressed as SO₂; 13 - Lupins; 14 - Mollusks