



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 tuorlo marinato e scaglie di pecorino

Toskanisches Rindertatar mit mariniertem Eigelb und Pecorinoflocken

Tuscan beef tartare with marinated egg yolk and pecorino flakes

€ 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 pappa al pomodoro

€ 15,00 (1, 7)

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

Kartoffelpüree mit pochierem Ei, Pecorino-Fondue und Trüffellocken

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 e giardiniera dell'Aione

Sardine mit Grasmücke mit Gazpacho

Sardine with warbler with gazpacho

€ 15,00 (4)

Crema di zucca con gamberi e crumble di amaretti

Kürbiscreme mit Garnelen und Amaretti-Crumble

Pumpkin cream with prawns and amaretti crumble

€ 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)

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with porcini mushrooms

€ 15,00

Pici cacio e pepe

Pici-Käse und Pfeffer

Pici cheese and pepper

€ 13,00 (1, 7)

Gnocchi di zucca con ricotta e pepe

Kürbisgnocchi mit Ricotta und Pfeffer

€ 13,00 (1, 7)

Zuppa del giorno con verdure

Tagessuppe mit Gemüse

Pumpkin gnocchi with ricotta and pepper

€ 10,00 (9)



L'AIONE

LA TUA TOSCANA

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Fiorentina di Chianina con contorni del giorno € 7,00 / hg

Fiorentina Chianina Steak mit Tagesbeilage

Fiorentina Chianina 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

Spigola su crema di biette e biette stufate

Wolfsbarsch auf Mangoldcreme und gedünstetem Mangold

Sea bass on chard cream and stewed chard

€ 18,00 (4)

Polpo in crema di topinambur

Oktopus in Topinamburcreme

Octopus in Jerusalem artichoke cream

€ 18,00 (14)

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 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂; 13 - Lupins; 14 - Mollusks