

## **ANTIPASTI**

### **VORSPEISEN – APPETIZERS**

#### **Selezione di Salumi toscani con crostone di fegatini**

Auswahl toskanischer Wurstwaren mit Lebercrouton

*Selection of Tuscan cured meats with liver crouton*

**€ 15,00 (1)**

#### **Tartare di manzo toscano cacio, pepe e lauro (alloro)**

Toskanisches Rindertatar mit Käse, Pfeffer und Lorbeer-Eigelb

*Tuscan beef tartare with cheese, pepper and laurel yolk*

**€ 16,00 (7)**

#### **Uovo cdt, acquacotta, briciole di pancetta e tartufo**

Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, Acquacotta, Speckkrümel und Trüffel

*Egg cdt, acquacotta, bacon crumbs and truffle*

**€ 16,00 (1, 3, 7)**

#### **Verticale di formaggi di pecora con miele, composta di cipolle e giardiniera dell'Aione**

Vertikaler Schafskäse mit Honig, Zwiebelkompott und Aione Giardiniera

*Vertical of sheep's cheeses with honey, onion compote and Aione giardiniera*

**€ 14,00 (7)**

#### **Gamberi, carciofi e salsa tartara**

Garnelen mit Artischocken und Remoulade

*Shrimps with artichokes and tartar sauce*

**€ 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 al cacao con ragù di faraona e castagne alla brace**

Kakao-Pici mit Perlhuhnragout und gegrillten Kastanien

*Cocoa pici with guinea fowl ragout and grilled chestnuts*

**€ 15,00** (1, 7)

**Zuppa di cavolo nero, borlotti e pecorino**

Schwarzkohl-, Borlotti- und Pecorino-Suppe

*Black cabbage, borlotti and pecorino soup*

**€ 11,00** (9)

**SECONDI PIATTI**  
ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

**Fiorentina di Chianina con patate € 7,00 / hg**

Fiorentina Chianina Steak mit Tagesbeilage  
*Fiorentina Chianina steak with side dish of the day*

**Costata di Chianina con patate € 6,00 / hg**

Chianina Steak mit Tagesbeilage  
*Chianina steak with side dish of the day*

**Tagliata di controfiletto di manzo toscano con patate e insalata di bulbi**

Geschnittenes toskanisches Rinderfilet mit Kartoffeln und Zwiebelsalat  
*Sliced Tuscan beef sirloin with potatoes and bulb salad*

**€ 19,00** (1, 3, 7)

**Cinghiale alla cacciatora e patate arrosto**

Wildschweinjägerart und Bratkartoffeln  
*Wild boar hunter style and roasted potatoes*

**€ 17,00**

**Polpo con verza bruciata, patate nere e topinambur**

Oktopus mit gebranntem Kohl, schwarzen Kartoffeln und Topinambur  
*Octopus with burnt cabbage, black potatoes and Jerusalem artichokes*

**€ 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 cacio e pere**  
Aione-Kuchen mit Käse und Birnen  
*Aione cake with cheese and pears*

€ 6,00 (1, 3, 7)

**Cantuccini e Vinsanto**

€ 6,00 (7, 1, 3, 5)

**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)

**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

**Tiramisù**

€ 6,00 (7, 3)

**Coperto Gedeck Place setting € 3,00**

### ELenco ALLERGEnI - ALLERGENLISTE - ALLERGEN LIST (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 SO<sub>2</sub>;**

**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 SO<sub>2</sub>; 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 SO<sub>2</sub>; 13 - Lupins; 14 - Mollusks**