



ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Il nostro tagliere conviviale per 2 persone

Composto da prosciutto crudo, salame, capocollo, finocchiona, salsiccia di cinghiale, mortadella al tartufo, pecorini dal fresco allo stagionato "Quadalti", miele e marmellata, donzelle, crostino con il nostro olio e al lardo di Colonnata, tutto rigorosamente toscano

Auswahl toskanischer Wurstwaren und Käse mit Marmelade und Honig für 2 Personen

Bestehend aus Rohschinken, Salami, Capocollo, Finocchiona, Wildschweinwurst, Trüffel-Mortadella, Pecorino-Käse von frisch bis gewürzt „Quadalti“, Honig und Marmelade, Donzelle, Crouton mit unserem Öl und Colonnata-Schmalz, alles streng toskanisch

Selection of Tuscan cold cuts and cheeses with jam and honey for 2 people

Consisting of raw ham, salami, capocollo, finocchiona, wild boar sausage, truffle mortadella, pecorino cheese from fresh to seasoned "Quadalti", honey and jam, donzelle, crouton with our oil and Colonnata lard, all strictly Tuscan

€ 30,00 (1, 7)

Tartare di manzo toscano con burrata e tartufo

Toskanisches Rindertatar mit Burrata und Trüffel

Tuscan beef tartare with burrata and truffle

€ 16,00 (1, 3)

Flan di verdure di stagione su fonduta di pecorino e briciole di pane al rosmarino

Gemüseflan der Saison auf Pecorino-Fondue und Rosmarin-Semmelbröseln

Seasonal vegetable flan on pecorino fondue and rosemary bread crumbs

€ 12,00 (1, 3, 7)



Uovo delle nostre galline con patata schiacciata, fonduta di pecorino e tartufo

Ei von unseren Hühnern mit Kartoffelpüree, Pecorino-Fondue und Trüffel

Egg from our hens with mashed potato, pecorino fondue and truffle

€ 16,00 (4)

Selezioni di salumi toscani

Composta da prosciutto crudo, salame, mortadella al tartufo, finocchiona, capocollo, crostini caldi con lardo di colonnata

Auswahl toscanischer Wurstwaren

Bestehend aus Rohschinken, Salami, Trüffel-Mortadella, Finocchiona, Capocollo, heißen Croutons mit Colonnata-Schmalz

Selections of Tuscan cured meats

Composed of raw ham, salami, truffle mortadella, finocchiona, capocollo, hot croutons with colonnata lard

€ 16,00 (1)

La panzanella dell'Aione

Crostini di pane, pomodoro fresco, cipolla, basilico, sedano, cetrioli

Croutons, frische Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Sellerie, Gurken

Croutons, fresh tomato, onion, basil, celery, cucumbers

€ 12,00 (1, 9)

Mozzarella di bufala con pomodoro "cuore di bue"

Bufala mozzarella mit Tomaten "cuore di bue"

"Bufala" mozzarella with "cuore di bue" tomato

€ 14,00 (7)



PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Tortello fatto in casa di pesce con crema di pomodorini confit

Hausgemachtes Fisch-Tortello mit Kirschtomatencreme

Homemade fish tortello with cherry tomato cream

€ 18,00 (1, 2, 4, 14)

Pappardelle al ragù di cinta senese

Pappardelle mit Wildschweinragout

Pappardelle with wild boar ragout

€ 14,00 (1, 3, 9)

Risotto zafferano e salsiccia maremmana

Safranrisotto und Maremma-Wurst

Saffron risotto and Maremma sausage

€ 14,00 (7)

Pici all'Aglione

Traditioneller Pici mit "Aglione" (knoblauch sauce)

Traditional pici pasta with "Aglione" (garlic sauce)

€ 14,00 (1, 7)



Tagliolini con pesto di basilico, del nostro orto, tartufato
Tagliolini mit Basilikumpesto, aus unserem Garten, getrüffelt
Tagliolini with basil pesto, from our garden, truffled

€ 14,00 (1, 7)

La zuppa del contadino

Die Bauernsuppe

The farmer's soup

€ 12,00

Primo piatto senza glutine

Prezzo variabile secondo condimento

Glutenfreier erster Gang

Der Preis variiert je nach Gewürz

Gluten-free first course

Price varies according to seasoning

SECONDI PIATTI
ZWEITE GÄNGE – *MAIN COURSES*

Fiorentina di Chianina con verdure al forno € 7,00 / hg

Fiorentina Chianina Steak mit gebackenem Gemüse

Fiorentina Chianina steak with baked vegetables

Rostinciana alla brace con patate arrosto

Gegrillte Rostinciana (Schweinerippen) mit Bratkartoffeln

Grilled ribs with roast potatoes

€ 18,00

Tagliata di controfiletto di manzo toscano con verdure al forno

Geschnittenes toskanisches Rinderfilet mit Bratkartoffeln

Sliced Tuscan beef sirloin with roasted potatoes

€ 18,00

Cinghiale Maremmano alla cacciatora

Maremmano-Wildschwein „Cacciatora-Art“ (mit Tomatensauce)

Maremma wild boar “Cacciatora” style (with tomato sauce)

€ 18,00

Carpaccio di manzo toscano con insalata e glassa al balsamico e rosmarino

Toskanisches Rindercarpaccio mit Salat und Balsamico-Rosmarin-Glasur

Tuscan beef carpaccio with salad and balsamic and rosemary glaze

€ 16,00



Sardine dorate fritte con fagioli cannellini, pomodorini e cipolla del nostro orto

Gebratene goldene Sardinen mit Cannellini-Bohnen, Kirschtomaten und Zwiebeln aus unserem Garten

Fried golden sardines with cannellini beans, cherry tomatoes and onion from our garden

€ 16,00

Filetto di spigola al forno con salsa al limone e verdure arrosto

Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce und geröstetem Gemüse

Baked sea bass fillet with lemon sauce and roasted vegetables

€ 18,00 (4)

La passione prende forma
“Quadalti” Pecorini Maremmani

La piccola verticale - Kleine Auswahl - The Piccola Verticale

Selezione di pecorini freschi, stagionati ed aromatizzati

Auswahl an frischen, gewürzten und aromatisierten Pecorino-Käsesorten

Selection of fresh, seasoned and flavored pecorino cheeses

€ 18,00

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**

DESSERT

Mousse al cioccolato fondente con croccante alla nocciola

Dunkles Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant

Dark chocolate mousse with hazelnut brittle

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

I cantucci di Oscar con Vino liquoroso

Oskars Cantucci mit Likörwein

Oscar's cantucci with Fortified wine

€ 7,00 (1, 3, 5, 7, 8)

Cheesecake cotta con salsa a scelta

Gebackener Käsekuchen mit Soße nach Wahl

Baked cheesecake with sauce of your choice

€ 6,00 (7)

Macedonia con gelato

Obstsalat mit Eis

Fruit salad with ice cream

€ 6,00 (7)

Tiramisù dello Chef

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

Semifreddo alla vaniglia

Vanille-Semifreddo

Vanilla semifreddo

€ 6,00 (3, 7)

Torta ai 2 cioccolati con gelato

2 Schokoladenkuchen mit Eis

2 chocolate cake with ice cream

€ 6,00 (3, 7)

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 SO₂; 13 - Lupini; 14 - Molluschi

1 - Glutenhaltiges 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 n concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂; 13 - Lupins; 14 - Mollusks