



## **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 toscanischer Wurstwaren und Käse mit Marmelade und Honig für 2 Personen**

*Bestehend aus Rohschinken, Salami, Capocollo, Finocchiona, Wildschweiwurst, 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 su fonduta di pecorino con verdure julienne**

**Gemüseflan auf Pecorino-Fondue mit Julienne-Gemüse**

*Vegetable flan on pecorino fondue with julienned vegetables*

**€ 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)



## **PRIMI PIATTI**

### **ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES**

#### **Tortello fatto in casa ripieno di patate e mentuccia con pomodorini**

Hausgemachtes Tortello gefüllt mit Kartoffeln und Minze mit Kirschtomaten

*Homemade Tortello stuffed with potatoes and mint with cherry tomatoes*

**€ 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)

#### **Vellutata di verdure del giorno**

Gemüsesuppe des Tages

*Vegetable soup of the day*

**€ 12,00**

**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

**Peposo Maremmano con patate**

“Peposo Maremmano” mit Kartoffeln

*“Peposo Maremmano” with potatoes*

€ 18,00

**Rosa di spigola al forno con pane al basilico e verdure di stagione**

Gebackene Wolfsbarschrose mit Basilikumbrot und Gemüse der Saison

*Baked sea bass rose with basil bread and seasonal vegetables*

€ 18,00 (4, 7)

---

**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)

### Tiramisù dello Chef

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

**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 n concentrations above 10 mg / kg  
or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>; 13 - Lupins; 14 - Mollusks*



## LISTA BEVANDE

### GETRÄNKELISTE - BEVERAGE LIST

**Acqua naturale e gasata € 2,00**

Natur- und Sprudelwasser

*Natural and sparkling water*

**Bitter Spritz € 8,00**

**Americano Toscano € 10,00**

**Negroni Toscano € 10,00**

**Gin Tonic Toscano € 10,00**

**Calice Vino (Rosso / Bianco) € 7,00**

Weinglas (Rot / Weiß)

*Wine Glass (Red / White)*

**Calice di spumante Vermentino Bruni € 7,00**

Glas Sekt Vermentino Bruni

*Glass of Vermentino sparkling wine*

**Calice di metodo classico Age 70 € 9,00**

Kelch nach klassischer Methode Age 70

*Glass of classic method Age 70*

**Passito Terenzi Petit Manseng € 9,00**

**Birra bionda o rossa di Maremma € 7,00**

Blondes oder Rotes Bier aus der Maremma

*Blonde or Red Beer from Maremma*

**Le spume Toscane del Papini: Acqua tonica, Aranciata, Gassosa, Cola, Chinotto, Ginger Beer € 6,00**

Toskanische Getränke – Papinis: Tonic Water, Orange, Gasförmig, Cola, Chinotto, Ginger Beer

*Tuscan drinks - Papini's Sodas: Tonic Water, Orange, Gaseous, Cola, Chinotto, Ginger Beer*

**Caffè € 2,00 – Cappuccino € 2,50**