



## **ANTIPASTI** VORSPEISEN – *APPETIZERS*

### **Selezione di salumi, affettati e formaggi nostrani**

*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 an lokalen Wurstwaren, Aufschnitt und Käse*

*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 local cured meats, cold cuts and cheeses*

*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*

**€ 18,00** (1, 7)

### **Carpaccio di Chianina, carciofo violetto, finocchietto e mandorle**

*Chianina-Carpaccio, lila Artischocke, Fenchel und Mandeln*

*Chianina carpaccio, purple artichoke, fennel and almonds*

**€ 16,00** (8)

### **Vellutata di zucca, panna acida e nocciole**

*Kürbissuppe, Sauerrahm und Haselnüsse*

*Pumpkin soup, sour cream and hazelnuts*

**€ 14,00** (7, 8)

### **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** (3, 7)



## **PRIMI PIATTI**

### **ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES**

#### **Tortello fatto in casa al ragù oppure con burro e salvia**

Hausgemachtes Tortello mit Ragù oder mit Butter und Salbei

*Homemade tortello with ragù or with butter and sage*

**€ 14,00** (1, 3, 7)

#### **Pici della tradizione con broccoli e guanciale**

Traditionelle Pici (Nudeln) mit Brokkoli und Speck

*Traditional pici with broccoli and bacon*

**€ 14,00** (1)

#### **Risotto con barbabietola ed erborinato**

Risotto mit Roter Bete und Blauschimmelkäse

*Risotto with beetroot and blue cheese*

**€ 14,00** (7)

#### **Tgliatelle al ragù maremmano**

Tgliatelle mit traditionellem Maremma-Ragù

*Tgliatelle with typical Maremma ragù*

**€ 14,00** (1)



L'AlIONE

LA TUA TOSCANA

## SECONDI PIATTI

### ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

#### **Polpettine al limone e verdure di stagione**

Zitronenfleischbällchen und Gemüse der Saison

*Lemon meatballs and seasonal vegetables*

€ 18,00 (1)

#### **Tagliata al rosmarino con patate e riduzione di aceto balsamico**

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rosmarin, Kartoffeln und Balsamico-Essig-Reduktion

*Sliced beef with rosemary, potatoes and balsamic vinegar reduction*

€ 22,00

#### **Peposo Maremmano con polenta**

“Peposo Maremmano” mit Polenta

*“Peposo Maremmano” with polenta*

€ 18,00

#### **Filetto di manzo al Morellino e verdure di stagione**

Rinderfilet mit Morellino wein und Gemüse der Saison

*Beef fillet with Morellino wine and seasonal vegetables*

€ 27,00

---

**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**

---



**L'AIONE**  
LA TUA TOSCANA  
**DESSERT**

**Creoso alla camomilla e cioccolato bianco, crumble alla curcuma ed agrumi**  
Creme aus Kamille und weißer Schokolade, Streusel aus Kurkuma und Zitrusfrüchten  
*Creamy chamomile and white chocolate, turmeric and citrus crumble*

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

**Fantasia di primavera, cremoso ai mirtilli, crumble di mandorle e gelato al pistacchio**  
Frühlingsfantasie, Blaubeercreme, Mandelstreusel und Pistazieneis  
*Spring fantasy, blueberry cream, almond crumble and pistachio ice cream*

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

**Tartelletta al limone e frutti di bosco**

Törtchen mit Zitrone und Beeren

*Lemon and berry tartlet*

€ 6,00 (1, 3, 7, 8)

**Cioccolato 3 consistenze con pere**

Schokolade 3 Konsistenzen mit Birnen

*Chocolate 3 consistencies with pears*

€ 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 – Papini's: 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**