



ANTIPASTI

VORSPEISEN – *APPETIZERS*

Selezione di salumi, affettati e formaggi nostrani

Auswahl an lokalen Wurstwaren, Aufschnitt und Käse

Selection of local cured meats, cold cuts and cheeses

€ 18,00 (1, 7)

Carpaccio di Chianina, bufala, agretti e aglio orsino

Chianina-Carpaccio, Büffelmozzarella, Agretti und Bärlauch

Chianina carpaccio, buffalo mozzarella, agretti and wild garlic

€ 16,00 (7, 8)

Crostoni caserecci

Hausgemachte Crostoni

Homemade croutons

€ 14,00 (1, 7, 8, 9)

Spumoso di patata rossa, uovo a 63°, nocciole e bianchetto

Roter Kartoffelschaum, 63° Ei, Haselnüsse und Bianchetto-Trüffel

Red potato foam, 63° egg, hazelnuts and white truffle

€ 16,00 (1, 4, 7, 8, 9)



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)

Calamarata, triglie di scoglio, puntarelle, pinoli e limone

Calamarata (Nudeln), Rotbarbe, Chicorée, Pinienkerne und Zitrone

Calamarata (pasta), red mullet, puntarelle, pine nuts and lemon

€ 18,00 (1, 5, 7, 8, 9)

Riso carnaroli, aglio nero, blu del fiorino e carciofo violetto

Carnaroli-Reis, schwarzer Knoblauch, Blauschimmelkäse aus der Molkerei Fiorino, lila Artischocke

Carnaroli rice, black garlic, blue cheese from Fiorino Farm and purple artichoke

€ 18,00 (7, 9)

Tgliatelle al ragù maremmano

Tgliatelle mit traditionellem Maremma-Ragù

Tgliatelle with typical Maremma ragù

€ 14,00 (1)

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Asparago verde, uovo di quaglia e segale

Grüner Spargel, Wachtelei und Roggen

Green asparagus, quail egg and rye

€ 18,00 (1, 3, 7)

Lombatello di Chianina alla brace, verza, senape e miele

Gegrillte Chianina-Lende, Kohl, Senf und Honig

Grilled Chianina loin, cabbage, mustard and honey

€ 20,00 (3, 7, 9, 10)

Trancio di orata, crucifere e carbone

Scheibe Seebrasse, Kreuzblütlergemüse und Kohle

Sea bream fillet, cruciferous vegetables and charcoal

€ 24,00 (1, 5, 7, 9)

Guancia tiepida di vitellone, topinambur e prezzemolo

Warme Kalbsbacke, Topinambur und Petersilie

Warm veal cheek, Jerusalem artichoke and parsley

€ 22,00 (1, 7, 8, 9)

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

Cre moso alla curcuma, verbena e camomilla

Cre mig mit Kurkuma, Eisenkraut und Kamille

Creamy turmeric, verbena and chamomile

€ 8,00 (1, 3, 7, 8)

Cre moso ai mirtilli, crumble di mandorle e pistacchio

Blaubeercreme, Mandelstreusel und Pistazien

Blueberry cream, almond crumble and pistachio

€ 8,00 (1, 3, 7, 8)

Tartelletta al limone e frutti di bosco

Törtchen mit Zitrone und Beeren

Lemon and berry tartlet

€ 8,00 (1, 3, 7, 8)

Tiramisù della casa

Hausgemachtes Tiramisù

Homemade tiramisù

€ 8,00 (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 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 - Sulphur dioxide and sulphites n concentrations above 10 mg / kg
or 10 mg / l expressed as SO₂; 13 - Lupins; 14 - Mollusks*



L'AIONE

LA TUA TOSCANA

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