



**L'AIONE**

LA TUA TOSCANA

**ANTIPASTI**

VORSPEISEN – *APPETIZERS*

**Crostoni caserecci**

Hausgemachte Crostoni

*Homemade croutons*

**€ 14,00** (1, 7, 8, 9)

**Carpaccio di maremmana, bufala, agretti e aglio orsino**

Carpaccio vom Maremma-Rind, Büffelmozzarella, Agretti und Bärlauch

*Maremma beef carpaccio, buffalo mozzarella, agretti and wild garlic*

**€ 16,00** (7, 8)

**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)

**Tartare di branzino, sedano, mele e anacardi**

Wolfsbarsch-Tartar, Sellerie, Äpfel und Cashewnüsse

*Sea bass tartare, celery, apples and cashews*

**€ 16,00** (3, 7)



**L'AIONE**

LA TUA TOSCANA

**PRIMI PIATTI**

*ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES*

**Pacchero trafilato al bronzo, cinta senese, finocchietto e taggiasche**

Aus Bronze gezogener Pacchero (Nudeln), Cinta Senese, Fenchel und Taggiasca-Oliven

*Bronze-drawn pacchero (pasta), Cinta Senese, fennel and Taggiasca olives*

**€ 18,00** (1)

**Tagliolino all'uovo, tartufo nero e pecorino riserva**

Ei-Tagliolini, SchwarzTrüffel und Reserve-Pecorino-Käse

*Ei-Tagliolini, black truffle und Reserve-Pecorino*

**€ 18,00** (7)

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

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

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

**€ 18,00** (1)

**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)



L'AIONE

LA TUA TOSCANA

## SECONDI PIATTI

### ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

**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)

**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, 10)

**Asparago verde, uovo di quaglia e segale**

Grüner Spargel, Wachtelei und Roggen

*Green asparagus, quail egg and rye*

€ 18,00 (1, 3, 7)

**Trancio di orata, guazzetto e crucifere**

Scheibe Seebrasse, Eintopf und Kreuzblütler

*Sea bream fillet, stew and cruciferous*

€ 24,00 (1)

---

**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 camomilla, curcuma, verbena**

Cremig mit Kamille, Kurkuma, Eisenkraut

*Creamy chamomile, turmeric, verbena*

€ 8,00 (1, 3, 7, 8)

**Cre moso ai mirtilli, crumble di mandorle e limone**

Blaubeercreme, Mandelstreusel und Zitrone

*Blueberry cream, almond crumble and lemon*

€ 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 - ALLERGENLIST (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 - 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 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 - Sulfur dioxide and sulphites n concentrations above 10 mg / kg  
or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>; 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**