



ANTIPASTI VORSPEISEN – *APPETIZERS*

Panzanella, spuma di ricotta di Manciano e basilico

Panzanella, Manciano-Ricottaschaum und Basilikum

Panzanella, Manciano ricotta foam and basil

€ 14,00 (1, 7, 8, 9)

Carpaccio di Chianina, burrata, rucola selvatica e tartufo nero

Chianina-Carpaccio, Burrata, wilde Rauke und schwarzer Trüffel

Chianina carpaccio, burrata, wild rocket and black truffle

€ 16,00 (7)

Spumoso di patata rossa, uovo a 63°, nocciole e tartufo nero

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

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

€ 16,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Insalata di pollastrella ruspante, asparagi e aglio orsino

Freilandhähnchensalat, Spargel und Bärlauch

Free-range chicken salad, asparagus and wild garlic

€ 16,00 (8, 9)

Trancio di merluzzo in olio cottura, zucchine verdi, cannellini e menta

Kabeljaufilet in Speiseöl, grüne Zucchini, Cannellinibohnen und Minze

Cod fillet in cooking oil, green courgettes, cannellini beans and mint

€ 16,00 (5, 7, 9)

Tagliere di affettati, salumi e formaggi nostrani con giardiniera e confetture

Platte mit lokalem Aufschnitt, Salami und Käse mit Giardiniera und Marmelade

Selection of local cold cuts, salami and cheeses with giardiniera and jams

€ 18,00 (1, 7, 8)



L'AIONE

LA TUA TOSCANA

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Dalla tradizione, Tortello Maremmano: ragù, burro e salvia o salsa al pomodoro

Aus der Tradition, Tortello Maremmano: Ragù, Butter und Salbei oder Tomatensauce

From tradition, tortello maremmano: ragù, butter and sage or tomato sauce

€ 18,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Tagliolino all'uovo, burro nocciola e tartufo

Eier-Tagliolini, Haselnussbutter und Trüffel

Egg tagliolini, hazelnut butter and truffle

€ 18,00 (1, 3, 7, 9)

Riso carnaroli, zafferano, midollo, guanciale e salvia

Carnaroli-Reis, Safran, Mark, Speck und Salbei

Carnaroli rice, saffron, marrow, bacon and sage

€ 18,00 (7, 8, 9)

Fusillone di grano tenero, ragu di cinta senese, prezzemolo e pecorino

Weichweizen-Fusilli, Cinta Senese Ragu, Petersilie und Pecorino-Käse

Soft wheat fusilli, Cinta Senese ragu, parsley and pecorino cheese

€ 18,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Calamarata in guazzetto, branzino, sedano croccante e pinoli

Calamarata Nudeln im Eintopf, Wolfsbarsch, knackiger Sellerie und Pinienkerne

Calamarata pasta in a stew, sea bass, crispy celery and pine nuts

€ 18,00 (1, 3, 5, 7, 8, 9)

Vellutata di piselli, caprino e pistacchi

Crème aus Erbsen, Ziegenkäse und Pistazien

Cream of peas, goat cheese and pistachios

€ 16,00 (7, 8, 9)



SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Crocchette di melanzana, gazpacho, yogurt e cetriolo

Auberginenkroketten, Gazpacho, Joghurt und Gurke

Eggplant croquettes, gazpacho, yogurt and cucumber

€ 16,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Lombatello alla brace, friggirelli e patate rosse

Gegrillter Lendenbraten, Friggirelli und rote Kartoffeln

Grilled sirloin, friggirelli and red potatoes

€ 22,00 (3, 7, 8, 9)

Guancia tiepida di vitellone, radicchio e susine

Warme Kalbsbäckchen, Radicchio und Pflaumen

Warm veal cheek, radicchio and plums

€ 24,00 (7, 8, 9)

Rollata di faraona alle ortiche, spinacini e mandorle

Perlhuhnrolle mit Brennesseln, Spinat und Mandeln

Guinea fowl roll with nettles, spinach and almonds

€ 24,00 (3, 7, 8, 9)

Filetto di orata, salicornia, datterino e cipollotto

Doradefilet, Queller, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Sea bream fillet, samphire, cherry tomatoes and spring onion

€ 24,00 (3, 4, 7, 8)

Sulla disponibilità Fiorentina € 8,00 all'etto / Costata € 7,00 all'etto

Nach Verfügbarkeit Fiorentina 8,00 € pro 100g / Rib Eye 7,00 € pro 100g

On availability Fiorentina €8.00 per 100g / Rib eye €7.00 per 100g

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

Cremoso alla camomilla, curcuma, verbena

Cremig mit Kamille, Kurkuma, Eisenkraut

Creamy chamomile, turmeric, verbena

€ 8,00 (1, 3, 7, 8)

Cremoso 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 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 - Sulfur dioxide and sulphites in 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