

Dalla Tradizione Aus Tradition – From Tradition

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Degustazione di crostoni caserecci € 16,00 (1, 3, 7, 8, 10)

Verkostung hausgemachter Crostonis

Tasting of homemade crostoni

Selezione di affettati, salumi e formaggi con giardiniera e confetture € 18,00 (1, 7, 9)

Auswahl an Aufschnitt, Wurst und Käse mit Giardiniera und Marmelade

Selection of cold cuts, cured meats and cheeses with giardiniera and jams

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Lasagna di cinta senese e scamorza affumicata € 16,00 (1, 3, 7, 9)

Cinta Senese und geräucherte Scamorza-Lasagne

Cinta Senese and smoked scamorza lasagna

Pappardelle all'uovo, stracotto di chianina, prezzemolo e taggiasche € 16,00 (1, 3, 7, 8, 10)

Eierpappardelle, Chianina-Rindereintopf, Petersilie und Taggiasca-Oliven

Egg pappardelle, Chianina beef stew, parsley and Taggiasca olives

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Peposo di cinghiale e polenta bramata € 18,00 (7, 9)

Wildschwein-Peposo und heiß begehrte Polenta

Wild boar peposo and craved polenta

Controfiletto di Chianina, stagionali e patate rustiche € 24,00 (3, 7, 9)

Chianina-Lendenstück, Saisonfleisch und rustikale Kartoffeln

Chianina sirloin, seasonal meat and rustic potatoes

Tradizione In Evoluzione **Tradition in der Evolution – Tradition in Evolution**

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Polpo di scoglio, insalata di puntarelle, verbena e pinoli € 18,00 (7, 8, 9, 14)

Felsenoktopus, Puntarelle-Salat, Eisenkraut und Pinienkerne

Rock octopus, puntarelle salad, verbena and pine nuts

Tartare di Chianina, midollo e cipollina € 16,00 (1)

Chianina-Tartar, Mark und Schnittlauch

Chianina tartare, marrow and chives

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Tagliolino all'uovo, seppia alla brace, carciofo violetto, bottarga e limone € 18,00 (1, 3, 5, 7, 9, 14)

Eier-Tagliolini, gegrillter Tintenfisch, violette Artischocke, Bottarga und Zitrone

Egg tagliolini, grilled cuttlefish, purple artichoke, bottarga and lemon

Riso carnaroli, zucca toscana, guanciale e pecorino DoP € 18,00 (7, 9)

Carnaroli-Reis, toskanischer Kürbis, Speck und Pecorino DOP-Käse

Carnaroli rice, Tuscan pumpkin, bacon, and Pecorino DOP cheese

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Trancio di orata, verza caramellata e aglio nero fermentato € 24,00 (4, 9)

Doradefilet, karamellisierter Kohl und fermentierter schwarzer Knoblauch

Sea bream fillet, caramelized cabbage and fermented black garlic

Maialino da latte in pressa, castagne, cime di rapa e finocchietto € 24,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Gepresstes Spanferkel, Kastanien, Rübenblätter und Fenchel

Pressed suckling pig, chestnuts, turnip tops and fennel

DESSERT

Le proposte del nostro Chef € 8,00

I dolci della casa nascono ogni giorno dalla nostra cucina, seguendo le stagionalità e l'ispirazione dello Chef. Il nostro Staff sarà lieto di consigliarvi

Unsere hausgemachten Desserts werden täglich frisch in unserer Küche zubereitet – inspiriert von der Saison und der Kreativität unseres Küchenchefs. Unser Team empfiehlt Ihnen gerne die aktuellen Spezialitäten

*Our homemade desserts are crafted daily in our kitchen, inspired by seasonal ingredients and the Chef's creativity.
Our staff will be pleased to recommend today's selections*

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 in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂; 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