

Dalla Tradizione Aus Tradition – From Tradition

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Cuore di baccalà, cime di rapa, erba cipollina e ceci € 15,00 (5, 7, 9)

Dick geschnittener Salzkabeljau, Rübenblätter, Schnittlauch und Kichererbsen

Thick-cut salt cod, turnip tops, chives and chickpeas

Degustazione di crostoni caserecci: lardo, miele e noci, paté di fegatini e Tropea caramellata, lampredotto e misticanza dell'orto € 14,00 (1, 7, 8, 9)

Verkostung hausgemachter Crostoni: Schmalz, Honig und Walnüsse, Leberpastete und karamellisierter Tropea Zwiebel, Lampredotto und gemischter Salat aus dem Garten

Tasting of homemade crostoni: lard, honey and walnuts, liver pâté and caramelized Tropea onion, lampredotto and mixed salad from the garden

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Pacchero trafilato al bronzo, seppia nera, datterini, taggiasche e prezzemolo € 16,00 (1, 3, 7, 8, 9, 14)

Bronzefarbenes Pacchero, schwarzer Tintenfisch, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Petersilie

Bronze-drawn pacchero, black cuttlefish, cherry tomatoes, Taggiasca olives and parsley

Pappardella all'uovo, stracotto di maremmana, salsa ai sette pomodori, salvia e pecorino € 14,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Eier-Pappardella, Maremma-Rindereintopf, sieben Tomatensauce, Salbei und Pecorino-Käse

Egg pappardella, Maremman beef stew, seven tomato sauce, sage and pecorino cheese

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Filetto di spigola, finocchi, arance, olive e pinoli € 18,00 (3, 4)

Seebarschfilet, Fenchel, Orangen, Oliven und Pinienkerne

Sea bass fillet, fennel, oranges, olives and pine nuts

Controfiletto di Chianina alla brace, biette, uvetta e scalogno € 24,00 (3, 7, 9)

Gegrilltes Chianina-Rinderfilet, Mangold, Rosinen und Schalotten

Grilled Chianina sirloin, chard, raisins and shallots

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

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Crudo di gamberi rosa dell'Argentario, bufala, agretti, mandorle e finocchietto € 19,00 (2, 7, 8)

Rohe Argentario-Rosagarnelen, Büffelmozzarella, Agretti, Mandeln und Fenchel

Raw Argentario pink prawns, buffalo mozzarella, agretti, almonds and fennel

Guancia tiepida di chianina, asparagi verdi e aglione della Val di Chiana € 18,00 (7, 9)

Warme Chianina-Rinderbacke, grüner Spargel und Val di Chiana-Knoblauch

Warm Chianina beef cheek, green asparagus, and Val di Chiana garlic

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Tagliolino ai 37 tuorli, triglia scoglio, aglio nero fermentato e ortica € 19,00 (1, 3, 4, 8, 9)

Tagliolini mit 37 Eigelb, Rotbarbe, fermentiertem schwarzem Knoblauch und Brennessel

Tagliolini with 37 egg yolks, red mullet, fermented black garlic and nettle

Riso carnaroli, coniglio, carciofo violetto e nocciole € 19,00 (7, 8, 9)

Carnaroli-Reis, Kaninchen, violette Artischocken und Haselnüsse

Carnaroli rice, rabbit, purple artichoke and hazelnuts

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Trancio di ombrina, spuma alla mugnaia, puntarelle e limone € 26,00 (4, 7, 8, 9)

Umberfischsteak, Meunière-Mousse, Puntarelle und Zitrone

Sea bass fillet, meunière mousse, puntarelle and lemon

Petto di piccione cotto a bassa temperatura, radicchio alla brace e cipollotto caramellato

€ 28,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Bei niedriger Temperatur gegarte Taubenbrust, gegrillter Radicchio und karamellisierte Frühlingszwiebeln

Low-temperature cooked pigeon breast, grilled radicchio and caramelized spring onion

Fragole, gianduia e fondente

Erdbeeren, Gianduia und dunkle Schokolade

Strawberries, gianduia and dark chocolate

€ 9,00 (1, 3, 7, 8)

Gelato all'olio di oliva, pinoli e dulcey

Olivenöleis, Pinienkerne und Dulcey

Olive oil ice cream, pine nut and dulcey

€ 9,00 (1, 3, 7, 8)

Millefoglie, mele, cannella e mandorle

Millefoglie, Äpfel, Zimt und Mandeln

Millefoglie, apples, cinnamon and almonds

€ 7,00 (1, 3, 7, 8)

Tiramisù della casa

Hausgemachtes Tiramisù

Homemade tiramisù

€ 7,00 (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 - Sulfur 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 – 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