

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, mirtilli blu e sedano caramellato € 28,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Langsam gegarte Taubenbrust, Blaubeeren und karamellisierter Sellerie

Slow-cooked pigeon breast, blueberries and caramelized celery

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 Petto di piccione verranno addebitati €10,00 a porzione**

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 Taubenbrust wird ein Preis von 10,00 € pro Portion berechnet**

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 ordering pigeon breast, €10.00 per portion will be charged**

DESSERT

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 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