

## **Dalla Tradizione Aus Tradition – From Tradition**

### **ANTIPASTI**

VORSPEISEN – APPETIZERS

**Cuore di baccalà in olio cottura, piselli ed erbe di campo € 15,00 (5, 7, 9)**

Dick geschnittener Salzkabeljau in Speiseöl, Erbsen und Wildkräutern

*Thick-cut salt cod in cooking oil, peas and wild herbs*

**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, melanzana caramellata e patate rustiche € 24,00 (3, 7, 9)**

Gegrilltes Chianina-Rinderfilet, karamellierte Aubergine und rustikale Kartoffeln

*Grilled Chianina sirloin, caramelized aubergine and rustic potatoes*

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

## ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

**Tartare di ricciola, bufala, agretti, mandorle e finocchietto € 19,00 (2, 7, 8)**

Amberjack-Tartar, Büffelmozzarella, Agretti, Mandeln und Fenchel

*Amberjack tartare, 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 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 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg  
or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>; 13 - Lupins; 14 - Mollusks*

## **IL GIOVEDÌ' ALL'AIONE**

**Tutti i giovedì** il nostro Ristorante "La Tua Toscana" propone  
**Speciali Serate a Tema**

Chiedici maggiori informazioni

Durante la serata il menu à la carte NON sarà disponibile

**Jeden Donnerstag** bietet unser Restaurant „La Tua Toscana“  
**besondere Themenabende an**

Fragen Sie uns nach weiteren Informationen

Die Speisekarte ist an diesem Abend nicht verfügbar

**Every Thursday**, our restaurant "La Tua Toscana" offers  
**special themed evenings**

Ask us for more information

The à la carte menu will NOT be available during the evening

## 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**