

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, porro e pecorino € 14,00 (1, 3, 7, 8, 9)

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

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

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

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

Seebarschfilet, Fenchel, Orangen, Oliven und Cashewnüsse

Sea bass fillet, fennel, oranges, olives and cashews

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 orsino e mandorle € 19,00 (1, 3, 4, 8, 9)

Tagliolini mit 37 Eigelb, Rotbarbe, Bärlauch und Mandeln

Tagliolini with 37 egg yolks, red mullet, wild garlic and almonds

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, cavolo cinese e limone € 26,00 (4, 7, 8, 9)

Umberfischsteak, Meunière-Mousse, Chinakohl Pak Choi und Zitrone

Sea bass fillet, meunière mousse, Chinese cabbage pak choi and lemon

Petto di piccione cotto a bassa temperatura, mirtilli blu e sedano verde € 28,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Langsam gegarte Taubenbrust, Blaubeeren und grüner Sellerie

Slow-cooked pigeon breast, blueberries and green 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 - 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 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*

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