

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Catalana di calamari, crudo di verdure e Gazpacho € 16,00 (9,14)

Tintenfisch nach katalanischer Art, Gemüse-Rohkost und Gazpacho

Catalan-Style Squid, Fresh Vegetable Crudités & Gazpacho

Carne salada di chianina, burrata e tartufo nero € 18,00 (7)

Carne Salada vom Chianina-Rind, Burrata und schwarzer Trüffel

Chianina-style cured beef, burrata, and black truffle

Degustazione di crostoni tipici toscani con pane casereccio € 14,00 (1, 3, 4, 5, 7, 8, 9)

Verkostung hausgemachter Crostoni toscanisch mit hausegemachtem brot

Tasting of homemade Tuscany crostini with a homemade bread

Selezione di affettati, salumi e formaggi nostrani con miele e confetture €22,00 (1, 7, 8)

Auswahl an toskanischen pökelwaren und käse, honig und marmeladen

Selection of local cold cuts, cured meats and cheeses with honey and jams

PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE – FIRST DISHES

Pacchero all'uovo, ragù di seppia, pomodorini e olive taggiasche € 16,00 (1, 3, 7, 8, 9, 14)

Eier Pacchero, ragout tintenfisch, kirschtomaten und Taggiasca-Oliven

Egg pacchero, ragu cuttlefish, cherry tomatoes, Taggiasca olives

Pici di semola con salsa ai sette pomodori e spuma d'Aglione della Val di Chiana € 16,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Pici mit sieben Tomatensauce, Knoblauchschaum Val di Chiana

Pici with seven tomato sauce and foam Aglione Val di Chiana

Fusillone di grano tenero, battuto di Chianina e Pecorino di grotta €16,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Weiche Weizenfusilli, Chianina-Rinderhackfleisch und Pecorino-Käse

Soft wheat fusilli, Chianina beef mince and Pecorino cheese

Calamarata con pesto di pistacchi, stracciatella e datterini €16,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Calamarata mit Pistazienpesto, Stracciatella und Kirschtomaten

Calamarata with pistachio pesto, stracciatella and cherry tomatoes

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE – MAIN COURSES

Trancio di Orata di Orbetello, panzanella e yogurt € 24,00 (4, 7, 8, 9)

Orbetello-Doradenfilet, Panzanella und joghurt

Orbetello Sea bream fillet, panzanella e yogurt

Melanzana caramellata, pappa al pomodoro, cremoso al formaggio €16,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Karamellisierte Aubergine, Tomatensuppe, cremiger Käse

Caramelized eggplant, tomato soup, creamy cheese

Maialino da latte in pressa, verdure di stagione e patate rustiche € 24,00 (1, 3, 7, 8, 9)

Gepresstes spanferkel mit saisonalem gemüse und kartoffeln

Pressed suckling pig with seasonal vegetables and potatoes

Controfiletto di Chianina alla brace, friggiteli e patate rustiche € 26,00 (3, 7, 9)

Gegrilltes Chianina-Rinderfilet, Italienische Bratpaprika und rustikale Kartoffeln

Grilled Chianina sirloin, Italian green frying peppers and rustic potatoes

DOLCI

SÜSSIGKEITEN - DESSERT

Tiramisù della casa € 7,00 (1, 3, 7, 8)

Hausgemachtes Tiramisù

Homemade Tiramisù

Millefoglie, mele, cannella e mandorle € 7,00 (1, 3, 7, 8)

Millefoglie, Äpfel, Zimt und Mandeln

Millefoglie, apples, cinnamon and almonds

Gelato all'olio di oliva, pinoli e dulcey € 9,00 (1, 3, 7, 8)

Olivenöleis, Pinienkerne und Dulcey

Olive oil ice cream, pine nut and dulcey

Gelato o sorbetto della casa € 5,00 (7, 8)

Hausgemachtes eis oder sorbet

Homemade ice cream or sorbet

Coperto Gedeck Place setting € 3,00

I prodotti sopra elencati potrebbero essere surgelati

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.

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.

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.

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