



“MENU’ ALLA CARTA”

Antipasti

Antipasto Toscano su Tagliere (min. 2 persone)

Antipasto Toscano su Tagliere piccolo

Affettati misti, crostini misti e assaggi misti sfiziosi

Tuscan cold cuts, mixed crostini and savoury snacks (min 2 persons).

Toskanische Aufschnittplatte mit gemischte Crostini und herzhaft Kleinigkeiten

(4, 8, 1, 5, 2)

Antipasto Vegetariano su Tagliere (min. 2 persone)

Antipasto Vegetariano su Tagliere piccolo

Vegetarian starter

Vegetarische Vorspeise

(4, 3, 8, 1, 5, 2)

Tartare di manzo con crema di zucchine e melissa, aglio nero e tuorlo marinato

Beef tartare with cream of courgette and lemon balm, black garlic and marinated yolk

Rindertartar mit Zucchini-creme und Zitronenmelisse, schwarzem Knoblauch und mariniertem Eigelb

(3)

Terrina di Pecorino di Pienza al Miele e Noci/Tartufo

Baked pecorino cheese terrine with honey and walnuts

Gebackene Pecorinokäse-Terrine mit Honig und Walnüsse

(4, 5)

Uovo in camicia con spuma di Pecorino fresco, cavolo violetto e Tartufo

Poached egg with fresh Pecorino mousse, purple cauliflower and truffle

Pochiertes Ei mit frischem Pecorino-Mousse, violetter Blumenkohl und Trüffel

(3, 4)

Pappa al pomodoro con stracciatella e emulsione al basilico

Thick tomato-bread soup with stracciatella cheese and basil emulsion

Tomatensuppe mit Stracciatella Käse und Basilikumemulsion

(1,4)



Primi piatti

Minestrone di Verdure all'acqua cotta Maremmana– con o senza uovo in camicia

Vegetables soup with or without poached egg

Gemüsesuppe mit oder ohne pochiertes Ei

(2, 3, 1)

Pici cacio e pepe

Pici (thick spaghetti) with cheese and black pepper

Pici (dicke Spaghetti) mit Käse und Pfeffer

(4, 1)

Pappardelle al ragù di Cinghiale

Pappardelle pasta with wild boar ragù

Pappardelle-Nudeln mit Wildschweinragù

(3, 4, 1, 8, 2)

Casarecce al forno con pomodoro, basilico, melanzane e ricotta salata

Casarecce (pasta) from the oven with tomato, basil, aubergines and salted ricotta cheese

Casarecce (pasta) aus dem Ofen mit Tomaten, Basilikum, Auberginen und gesalzenem

Ricotta-Käse

(1,4)

Risotto alla Vernaccia e Zafferano di S. Gimignano con scaglie di Pecorino

Riserva

Risotto with Vernaccia and Saffron from S. Gimignano with Pecorino Riserva flakes

Risotto mit Vernaccia und Safran von S. Gimignano mit Pecorino Riserva Flocken

(4, 1, 8)

Maremmani ricotta e tartufo alla crema di Tartufo e Tartufo Fresco

Ravioli "Maremmani" stuffed with ricotta and truffle

Ravioli Maremmani, gefüllt mit Ricotta und Trüffel

(4, 1, 3, 7)



Secondi Piatti

Bistecca Fiorentina

Tagliata di manzo con rucola e grana

Sliced beef with arugula and parmesan
Geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan Käse
(4)

Tagliata di pollo alle erbe con pomodoro fresco e riduzione di aceto balsamico

(10 minuti) Cottura a bassa temperatura

Sliced chicken with herbs with fresh tomatoes and balsamic vinegar reduction (waiting time 10 min)
Cooked at low temperature
Geschnitten Hähnchen mit frischen Tomaten und Balsamicoessig-Reduktion (Wartezeit 10 Minuten)
Bei niedriger Temperatur gekocht
(8)

Pepero all'Imprunetina

Beef pepper stew
Rindfleisch-Pfeffer-Eintopf
(1, 4, 2, 8)

Carré d'agnello laccato senape e miele, crosta di sesamo bianco e nero, millefoglie di patate

Lamb loin lacquered with mustard and honey, white and black sesame crust, potato cakes
Mit Senf und Honig lackierte Lammlende, weiße und schwarze Sesamkruste, Kartoffel-Millefeuille
(4,5)

Baccalà scomposto alla livornese

Salt cod Livornese-style
Gesalzener Kabeljau nach Livorneser Art
(7,8)

Costine di maiale al vin santo e Pak-choi

Pork ribs with vin santo and pak-choi
Schweinerippchen mit Vin Santo und Pak-Choi
(8)

Filetto di manzo grigliato con porcini o con tartufo

Grilled beef fillet with porcini mushrooms or truffle
Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen oder Trüffel
(4)



Contorni

Insalata mista

Mixed salad
Gemischter Salat

Composta di verdure miste al vapore

Steamed mixed vegetables
Gedämpftes gemischtes Gemüse

Fagioli all'uccelletto

Beans with tomato
Bohnen mit Tomaten

Patate al forno

Baked potatoes
Ofenkartoffeln

Spinaci saltati con peperoncino

Sautéed spinach with chilli peppers
Sautierte Spinat mit peperoncino



Dessert

Tiramisù

(di nostra produzione)

(1,3,4)

Mousse di Cioccolato e Amaretti con salsa di Lamponi

(1,4,5)

Chocolate and Amaretti Mousse with Raspberry Sauce

Mousse au Chocolat und Amaretti mit Himbeersoße

Con abbinamento, Passito Montefalco Sagrantino 2019

Pere al vino rosso con crema inglese e lingue di gatto

(1,3,4,8)

Pears in red wine with custard and cat's tongues

Birnen in Rotwein mit Custard und Katzensungen

Con abbinamento, Aleatico Passito dell'Elba 2022 – Mola

Soufflé con cuore caldo al pistacchio

(10 minuti di attesa – 10 minutes waiting time – 10 Minuten Wartezeit)

(1, 5, 4, 3)

Soufflé with a warm pistachio centre

Soufflé mit warmem Pistazienherz

Con abbinamento, Bacalhoa Moscatel de Setúbal 2020

Degustazione di dolci toscani con gelato ai sapori di Siena e Vin Santo

(Cantuccini di nostra produzione, ricciarelli, panforte)

(Frumento, frutta a guscio, latticini, solfiti, uova – wheat, nuts, dairy products, sulfite, eggs - Weizen, Nüsse, Sulfites, Milchprodukt)

Tasting of Tuscan sweets with ice cream flavours of Siena and Vin Santo sweet wine

Auswahl von typischen Toskanischen Desserts, mit Eis mit den Aromen von Siena und Vin Santo

Dessert Weine

Altri vini dolci da abbinare

Other sweet wines to pair

Andere Suesse Weine zum kombinieren

Moscato Bianco Passito "Pupillo Solacium" Siracusa 2022

Sauternes "Castelnau de Suduirot" francia 2017