

# Bistrot

## Menu' Pranzo

### **INSALATONE**

**Caesar Salad** (*lattuga, crostini, salsa caesar, parmigiano, pollo alla griglia*) € 14

**Caesar Salad di Mare** (*lattuga, crostini, salsa caesar, gamberi, avocado, datterini*) € 14

**Maremmiana** (*Fagioli, Pomodoro, Tonno, Cipolla rossa*) € 14

**Mediterranea** (*Insalata verde, Carota, Finocchio, Pomodoro, Mozzarella, Tonno*) € 14

**Caprese** (*Pomodoro, Mozzarella, Basilico*) € 14

**Come vuoi tu** (*insalata verde + 4 ingredienti gruppo A + 1 ingrediente gruppo B*) € 12

*Aggiunta gruppo A € 1.50 gruppo B € 2.50*)

Gruppo A		Gruppo B	
Carote	Cetrioli	Pollo	Mozzarella
Cipolla	Pomodoro	Uovo	Tonno
Datterini	Olive	Gamberi	Avocado
Mais	Fagioli	Prosciutto cotto	Fontina

### **PANINI con Pane Toscano**

(a scelta: *Crudo, Cotto, Mortadella, Salame, Pecorino, Fontina, Mozzarella, Pomodoro, Insalata Verde*)

*Fino a 2 ingredienti € 8 - Ogni aggiunta € 1.5*

**Hamburger di Maremmiana**, *Lattuga, Pomodoro, Fontina + patate fritte* € 16

**Hamburger di Gamberi Rossi**, *Burrata, Insalata verde + patate fritte* € 16

### **TOAST GIGANTI**

**Tradizionale** (*Prosciutto Cotto e fontina*) + *patate fritte* € 15

**Tiburzi** (*Crema di Barbabietola, Pecorino fuso, Rucola*) + *patate fritte* € 15

## MITTAGESSEN

### SALATE

- Caesar Salad** (*Salat, Croutons, Caesar-Sauce, Parmesan, gegrilltes Hähnchen*) **14 €**  
**Caesar Salad di Mare** (*Salat, Croutons, Caesar-Sauce, Garnelen, Avocado, Tomaten*) **€ 14**  
**Maremmiana** (*Bohnen, Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln*) **14 €**  
**Mediterran** (*grüner Salat, Karotten, Fenchel, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch*) **14 €**  
**Caprese** (*Tomate, Mozzarella, Basilikum*) **14 €**  
**Nach Belieben** (4 Zutaten Gruppe A + 1 Zutat Gruppe B + grüner Salat) **12 €**  
**Zusatzgruppe A 1,50 € Gruppe B 2,50 €**

Gruppe A		Gruppe B	
Möhren	Gurken	Huhn	Mozzarella
Zwiebel	Tomate	Ei	Thunfisch
Pflaumentomaten	Oliven	Garnele	Avocado
Mais	Kidneybohnen	Schinken	Fontina

### SANDWICHES mit toskanischem Brot

(zur Auswahl: Rohschinken, Kochschinken, Mortadella, Salami, Pecorino, Fontina, Mozzarella, Tomate, grüner Salat)  
 Bis zu 2 Zutaten **8 €** - Jede weitere **1,5 €**

- Maremmiana Burger**, Salat, Tomate, Fontina-Käse + Pommes frites **16 €**  
**Burger mit roten Garnelen**, Burrata, grünem Salat + Pommes frites **16 €**  
**MEGA-TOAST Traditionell** (gekochter Schinken und Fontina-Käse) + Pommes Frites **15 €**  
**MEGA-TOAST Tiburzi** (Rote-Bete-Creme, geschmolzener Pecorino-Käse, Rucola)+Pommes Frites **15 €**

## LUNCH

### SALADS

- Caesar Salad** (*lettuce, croutons, caesar sauce, parmesan, grilled chicken*) **€14**  
**Caesar Salad di Mare** (*lettuce, croutons, caesar sauce, prawns, avocado, tomatoes*) **€ 14**  
**Maremmiana** (*Beans, Tomato, Tuna, Red Onion*) **€ 14**  
**Mediterranean** (*Green Salad, Carrot, Fennel, Tomato, Mozzarella, Tuna*) **€ 14**  
**Caprese** (*Tomato, Mozzarella, Basil*) **€ 14**  
**As you want** (4 ingredients group A + 1 ingredient group B + green salad) **€ 12**  
**Addition group A € 1.50 group B € 2.50**

Group A		Group B	
Carrots	Cucumbers	Chicken	Mozzarella
Onion	Tomato	Egg	Tuna
Plum tomatoes	Olives	Shrimp	Avocado
Maize	Kidney beans	Ham	Fontina

### SANDWICHES with Tuscan Bread

(choose from: raw ham, cooked ham, Mortadella, Salami, Pecorino, Fontina, Mozzarella, Tomato, Green Salad)  
 Up to 2 ingredients **€8** - Each addition **€1.5**

- Maremmiana Burger**, Lettuce, Tomato, Fontina cheese + French fries **€ 16**  
**Red Prawn Burger**, Burrata, Green Salad + French Fries **€ 16**  
**GIGANT TOAST Traditional** (Cooked Ham and Fontina Cheese) + French Fries **€ 15**  
**GIGANT TOAST Tiburzi** (Beetroot Cream, Melted Pecorino Cheese, Rocket) + French Fries **€ 15**

# *Bistrot*

## *ANTIPASTI DI MARE*

*STARTER - FISH*  
*VORSPEISEN - FISCH*

*Mazzancolle del Mediterraneo e Vongole su delicata Crema di Ceci*  
*Mediterranean prawns and clams on a delicate cream of chickpeas*  
*Mediterrane Garnelen und Venusmuscheln auf einer zarten Kichererbsencreme*  
(2+4+13+14)  
€ 15

*Insalata di mare*  
*Seafood salad*  
*Meeresfrüchtesalt*  
(2+4+9+13+14)  
€ 15

*Cocktail di Gamberi*  
*Shrimpscocktail*  
*Garnelencocktail*  
(1+2+3+4+6+7+9+10)  
€ 15

# *Bistrot*

## *ANTIPASTI DI TERRA*

*STARTER - MEAT*  
*VORSPEISEN - FLEISCH*

*Tagliere di Salumi e Formaggi locali (7+8+10)*  
*Platter of local cold cuts and cheese*  
*Hiesige Aufschnitt- und Käseplatte*  
€ 19

*Selezione di Pecorini di zona (7+8+10)*  
*Selection of local Pecorino cheeses*  
*Auswahl an hiesigem Pecorino-Käse*  
€ 16

*Bruschetta al Pomodoro e aroma al Basilico (1)*  
*Bruschetta with tomato with basil aroma*  
*Bruschetta mit Tomaten mit Basilikum-Aroma*  
€ 9

*Crostone di Fegatini (1+7+9)*  
*Liver Crust*  
*Leber-Brotkruste*  
€ 14

*Crostone al Pecorino Toscano (1+7)*  
*Tuscan Pecorino Cheese crust*  
*Brotkruste mit Toskanischem Pecorino*  
€ 14

# *Bistrot*

## **PRIMI DI MARE**

*FIRST COURSE - FISH*  
*ERSTER GANG - FISCH*

*Spaghetti alle Vongole (1+3+13+14)*  
*Spaghetti with Clams*  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
€ 16

*Tagliolini freschi con il meglio del Mare Nostrum (1+2+3+4+13+14)*  
*Fresh tagliolini with seafood*  
*Frische Tagliolini mit Meeresfrüchten*  
€ 16

*Bottoni di Gamberi su Crema di Datterino e Polvere di Olive Nere (1+2+3+4+7+9)*  
*Homemade pasta filled with shrimps on date tomatos cream and black olive powder*  
*Hausgemachte Pasta gefüllt mit Garnelen auf Datteltomatencreme und schwarzes Olivenpulver*  
€ 16

# *Bistrot*

## **PRIMI DI TERRA**

*FIRST COURSE - MEAT*  
*ERSTER GANG - FLEISCH*

*Tortelli Maremmani Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia (1+3+7)*  
*Tortelli Maremmani Ricotta and Spinach with Butter and Sage*  
*Tortelli Maremmani Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei*  
€ 15

*Pici Cacio e Pepe Toscano (1+3+7)*  
*Pasta with cheese - pepper - sauce*  
*Nudeln mit Käse-Pfeffer-Sauce*  
€ 15

*Pici toscani al Ragù di cinghiale (1+3+9)*  
*Tuscan pici pasta with wild boar ragout*  
*Toskanische Pici-Nudeln mit Wildschweinragout*  
€ 15

*Spaghetti alla carbonara (1+3+7) o alla Amatriciana*  
*Spaghetti carbonara or bacon tomato sauce*  
*Spaghetti Carbonara oder Speck - Tomaten - Sauce*  
€ 14

*Spaghetti alla bolognese o al pomodoro o Aglio olio e peperoncino (1+3)*  
*Spaghetti Bolognese or tomato or garlic and chili pepper*  
*Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce oder Knoblauch und scharfe Paprika*  
€ 14

# *Bistrot*

## *SECONDI DI MARE*

*SECOND COURSE - FISH*  
*HAUPTGERICHTE - FISCH*

*Filetto di Orata o Spigola in crosta di patate (1+4)*

*sea bream or sea bass fillet in potato crust*  
*Seebrassefilet oder Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste*

€ 24

*Polpo al Morellino su delicata Crema di Ceci*

*Morellino octopus on a delicate chickpea cream*  
*Morellino Tintenfisch auf zarter Kichererbsencreme*

€ 22

*Fritto misto Calamari, Gamberi e Julienne di Verdure (1+2+5+14)*

*Fried Calamari and Shrimps with Julienne Vegetable*  
*Frittierte Calamari und Garnelen mit Julienne Gemüse*

€ 20

*Filetto di Tonno alla griglia (4+6+8)*

*Grilled tuna fillet*  
*Gegrilltes Thunfischfilet*

€ 20

# *Bistrot*

## *SECONDI DI TERRA*

*SECOND COURSE - MEAT*  
*HAUPTGERICHTE - FLEISCH*

*Bistecca di Chianina (costata gr.500/1000, alla Fiorentina minimo Kg. 1,2)*

*Florentine-style Chianina steak (Weight minimum 1.2 kg)*  
*Chianina-Steak nach Florentiner Art (Gewicht mindestens 1,2 kg)*  
*€ 8 all'etto/per 100g /pro 100g*

*Filetto di Manzo alla Griglia*

*Grilled Maremma Beef Fillet*  
*Gegrilltes Maremma-Rinderfilet*

*€ 26*

*Cinghiale alla Cacciatora (9)*

*Wild boar*  
*Wildschwein nach Jägerart*

*€ 20*

*Misto Vegetariano (1+3+7+9)*

*(Sformato, Verdure Grigliate, Bruschetta al Pomodoro e Crostino al Pecorino Fuso)*  
*Vegetarian Mix (Pie, Grilled Vegetables, Bruschetta with Tomato and crust with Pecorino Cheese)*  
*Vegetarisches Mix (Auflauf, gegrilltes Gemüse, Bruschetta mit Tomaten und Brotkruste mit Pecorino Käse)*

*€ 16*

# *Bistrot*

## *CONTORNI*

*SIDE DISCHES*

*BEILAGEN*

*Carciofi (di nostra produzione) saltati*  
*Sautéed artichokes (of our own production)*  
*Sautierte Artischocken (aus eigener Produktion)*  
€ 8

*Carciofi (di nostra produzione) fritti (1+5)*  
*Fried artichokes (of our own production)*  
*Frittierte Artischocken (aus eigener Produktion)*  
€ 8

*Verdure Grigliate*  
*Grilled Vegetables*  
*Gegrilltes Gemüse*  
€ 8

*Patate al Forno*  
*Roast potatoes*  
*Bratkartoffeln*  
€ 6

*Patatine fritte*  
*French fries*  
*Pommes frites*  
€ 6

*Fagiolini Saltati al Basilico*  
*Sauteed fresh string beans in basil*  
*Grüne Bohnen mit Basilikum*  
€ 6

*Insalatina dell'orto*  
*Mixed Salad*  
*Gemischter Salat*  
€ 6

# Bistrot

## DESSERT

### LE NOSTRE CREAZIONI

*Millefoglie, Crema di Castagne di Castel del Piano  
aromatizzata al rum scuro (1+3+7+8+12)*

*Millefeuille, Castel del Piano Chestnut Cream, Red fruits  
Millefeuille, Kastaniencreme von Castel del Piano, Rote Früchte*

€10

*Cheesecake di Bufala con coulis di fragole fresche (1+3+7+8)*

*Buffalo cheesecake with red fruits  
Büffelkäsekuchen mit roten Früchten*

€ 10

*Tortino al Cioccolato dal Cuore Tenero (cottura 15 min.) (1+3+7+8)*

*Chocolate cake with tender heart (cooking time 15 min.)  
Schokoladenküchlein mit zartem Herzen (Backzeit 15 Min.)*

€ 10

*Crema Sfiziosa su Croccante alle Mandorle e Arancia (1+3+7+8)*

*Cream on Crunchy Almond and Orange  
Köstliche Creme auf Mandelkrokant und Orange*

€ 10

*Cantucci fatti in casa e Vin Santo del Chianti invecchiato 10 anni (1+3+7+8+12)*

*Homemade Tuscan biscuits with sweet wine  
Hausgemachte Cantucci mit süßem Wein*

€ 10

*Croccante di Frolla, Mousse di Cioccolato Bianco Caramellato,  
Crema di Lampone e Intrigo di Meringa (1+3+7+8)*

*Crunchy shortcrust, Candy white chocolate mousse, Raspberry cream, Meringue  
Knuspriges Mürbegebäck, Mousse von karamellisierter weißer Schokolade,  
Himbeere-Creme, Dekorierte Meringue-Kuchen*

€ 10

*Tiramisù (1+3+7+8)*

*Tiramisù  
Tiramisù*

€ 10

# *Bistrot*

## *DESSERT*

### *GLI INTRAMONTABILI*

*Tartufo nero o bianco (1+3+5+6+7+8+12)*

*Tartufo Ice-cream (black or white)*

*Tartufo Ice (Schwarz od. Weiß)*

€ 6

*Tartufo nero o bianco affogato al caffè espresso o liquore (1+3+5+6+7+8+12)*

*Tartufo Ice-cream with coffee or liqueur poured on*

*Tartufo Ice mit Espresso Kaffee*

€ 8

*Macedonia di frutta fresca*

*Fresh Fruit Salad*

*Fruchtsalat*

€ 8

*Sorbetto al Limone (1+3+5+6+7+8)*

*Lemon Sorbet*

*Zitronen Sorbet*

€ 6

### *PER I PIU' PICCOLI*

*Gelato Sammontana*

*(Cornetto - Sansoni - Biscotto)*

*(1+3+5+6+7+8+12)*

*Sammontana Ice Cream*

*Sammontana Eisbecher*

€ 3

# *Bistrot*

## **MENU' BAMBINI**

### *PRIMI*

*Pasta in Bianco o al Burro (1-7)*

*White or butter noodles*

*Butter Nudeln*

€ 7

*Pasta al Pomodoro (1)*

*Noodles with Tomato sauce*

*Nudeln mit Tomatensosse*

€ 8

*Pasta al Ragù di Manzo (1)*

*Noodles with beef sauce*

*Nudeln mit Rindfleisch Ragout*

€ 10

### *SECONDI*

*Bocconcini di Pollo Fritti (1+3+5)*

*Chicken Nuggets*

€ 12

*Petto di pollo alla Griglia*

*Grilled chicken breast*

*Gegrilltes Hühnerbrust*

€ 10

*Salsiccia o Würstel alla griglia*

*Grilled sausage*

*Gegrilltes Wurst*

€ 10

### *CONTORNI*

*Patate al forno*

*Roast potatoes with rosemary*

*Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin*

€ 6

*Patatine fritte (5)*

*French fries / Pommes frites*

€ 6

## ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

Cod. id.	ALLERGENI
<b>1</b>	<p>Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;                      b) maltodestrine a base di grano;                      c) sciroppi di glucosio a base di orzo;                      d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p>CEREALS CONTAINING GLUTEN Namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamutor their hybridised strains, and products thereof except:</p> <p>(a) wheat based glucose syrups including dextrose;                      (b) wheat based maltodextrins;                      (c) glucose syrups based on barley;                      (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</p>
<b>2</b>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei                      Crustaceans and products thereof.</p>
<b>3</b>	<p>Uova e prodotti a base di uova                      Eggs and products thereof.</p>
<b>4</b>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi                      b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p> <p>Fishes and products thereof. except:</p> <p>(a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;                      (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.</p>
<b>5</b>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi                      Peanuts and products thereof.</p>
<b>6</b>	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato                      b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia                      c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia                      d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p> <p>Soybeans and products thereof. except:</p> <p>(a) fully refined soybean oil and fat,                      (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D- alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;                      (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;                      (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.</p>
<b>7</b>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola                      b) lattiolio</p> <p>Milk and products thereof. except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol.</p>
<b>8</b>	<p>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la produzione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola</p> <p>Nuts: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>
<b>9</b>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano                      Celery and products thereof.</p>
<b>10</b>	<p>Senape e prodotti a base di senape                      Mustard and products thereof.</p>
<b>11</b>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                      Sesame seeds and products thereof.</p>
<b>12</b>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p> <p>Sulphur dioxide and sulphites</p>
<b>13</b>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini                      Lupin and products thereof.</p>
<b>14</b>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi                      Molluscs and products thereof.</p>

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures consider the cross-contamination risk, and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (buffet area). So, the possibility that food has encounter other food products, including other allergens, cannot be excluded.

Unsere HACCP-Verfahren berücksichtigen das Risiko einer Kreuzkontamination und unsere Mitarbeiter sind für den Umgang mit diesem Risiko geschult. Es ist jedoch zu beachten, dass die Zubereitung und Verabreichung von Speisen und Getränken in einigen Fällen aufgrund objektiver Bedürfnisse die gemeinsame Nutzung von Bereichen und Utensilien (z. B. im Buffetbereich) beinhalten kann. Daher kann nicht ausgeschlossen werden, dass Lebensmittel mit anderen Lebensmitteln, einschließlich anderer Allergene, in Berührung kommen.

**La nostra è una "cucina espressa":** Ci scusiamo con i nostri Clienti per l'eventuale attesa dovuta alla preparazione espressa delle portate.

**Utilizziamo solo prodotti freschi.** Occasionalmente, per indisponibilità sul mercato, può capitare di utilizzare prodotti congelati, sempre di primissima qualità. In questo caso sarà il nostro personale ad avvisarne la Clientela.

**Ours is an "express cuisine":** We apologize for any delay due to the express preparation of the courses.

**We only use fresh products.** Occasionally, due to unavailability on the market, it may happen to use frozen products, always of the highest quality. In this case, our staff will notify you.

**Wir haben eine "Express-Küche":** Wir entschuldigen uns bei unseren Kunden für etwaige Verzögerungen durch die Express-Zubereitung.

**Wir verwenden nur frische Produkte.** Gelegentlich kann es vorkommen, dass aufgrund der Nichtverfügbarkeit auf dem Markt Tiefkühlprodukte verwendet werden, die immer von höchster Qualität sind. In diesem Fall werden unsere Mitarbeiter Sie benachrichtigen.

*Su prenotazione:*

*Spigole, Orate, Rombi, Astici ed Aragoste  
(prezzo secondo pescato)*

*On request: Sea bass, sea bream, turbot, lobster and crayfish (daily price)*

*Auf Bestellung: Wolfsbarsch, Dorade, Steinbutt, Hummer und Languste (Tagespreis)*

*Desideri qualcosa non indicato nel menù?*

*Chiedi, faremo il possibile per accontentarti!*

*Would you like something we do not have on the menu?*

*Just ask! We will do our best to please you.*

*Möchten Sie etwas, das nicht auf der Speisekarte steht?*

*Fragen Sie uns einfach.*

*Wir werden unser Bestes tun, um Sie zufrieden zu stellen.*

*Coperto € 3 - Servizio incluso*

*Cover charge € 3 - Gedeck € 3*