

Enfasi

ANTIPASTI DI MARE

STARTER - FISH
VORSPEISEN - FISCH

Ostriche (14)

Oysters
Austern
€ 4 cad.

Cannolo di Baccalà e Pistacchio (1+2+4+6+7+9+10+14)

Cannoli of Cod and Pistachio
Cannoli von Kabeljau und Pistazien
€ 14

*Sformato di seppia, il suo nero su crema acida di yogurt
e bottarga di muggine (4+7+14)*

Cuttlefish pie on sour yogurt cream and mullet roe
Tintenfischauflauf mit Joghurtcremesauce
€ 14

*Mazzancolle del Mediterraneo e Vongole Veraci su delicata Crema di Ceci
(2+14)*

Shrimps and clams on a chickpeas cream
Shrimps und Muscheln auf einer Kichererbsencrem
€ 14

Gamberi Rossi, Maionese di Miele e Limone, Chips di Elmo (1+4+10+14)

Red Prawns, Honey and Lemon Mayonnaise, Elmo's Chips
Rote Garnelen, Honig-Zitronen-Mayonnaise, Elmo's Chips
€ 14

Capesante scottate su scomposizione di carciofi (1+4+10+14)

Seared scallops on artichoke decomposition
Gebratene Jakobsmuscheln auf Artischocken
€ 14

*Pomodoro con tartare di tonno e burrata su letto di cous cous al basilico
(1+4+7)*

Tomato with fresh tuna tartare burrata on basilicim couscous
Tomaten mit frischem Thunfischtartar, Burrata auf Basilikum - Couscous
€ 16

Enfasi

ANTIPASTI DI TERRA

STARTER - MEAT

VORSPEISEN - FLEISCH

*Tartare di Manzo Toscano, Senape Antica, Bottarga di Uovo
e Teriakí toscana (3+6+10)*

*Beef Tenderloin Tartare, mustard, fish eggs bottarga and Teriakí
Rinderfilet-Tartar, antiker Senf, Fischei Bottarga und Teriakí*

€ 16

Tagliere Toscano (selezione di salumi e pecorino locali) (7)

Selection of cold cuts and local Pecorino cheeses

Auswahl an lokalem Aufschnitt und Schafkäse

€ 18

Selezione di pecorini di zona (7)

Selection of pecorino cheese

Schafskäse Platte

€ 16

Bruschetta al Pomodoro e olio al Basilico (1)

Slice of toasted bread with tomatoes and olive oil

Getoastete Bruschetta mit Tomaten und Olivenöl

€ 9

Crostone al Pecorino Toscano Fuso (1+7)

Roasted slice of bread with melted Tuscan Pecorino cheese

Getoastes Brot mit geschmolzenem Pecorino Käse aus der Toskana

€ 12

Scacco di Fegatini (1)

The livers "as the Etruscans did it"

Leber "wie die Etrusker sie zubereiteten"

€ 12

*Crema Caramel di Cacio e Pepe su Mousse di Ricotta
e cialda di Pecorino Croccante (3+7)*

Crème Caramel cheese and black pepper with Ricotta Mousse

Crème Caramel Käse und schwarzer Pfeffer auf Ricotta-Mousse

€ 12

Enfasi

PRIMI DI MARE

FIRST COURSE - FISH

VORSPEISEN - FISCH

Spaghetti alle Vongole Veraci e aroma di Prezzemolo (1+3+14)

Spaghetti with Spaghetti with Veraci Clams and Parsley flavor

Spaghetti mit Muscheln und Petersilien Aroma

€ 16

Tagliolini freschi con il meglio del Mare Nostrum (1+2+3+4+14)

Homemaded Tagliolini with seafood

Hausgemacht Tagliolini mit den besten Zutaten aus unserem Meer

€ 16

Bottone di Gamberi su Crema di Datterino e Polvere di Olive Nere

(1+2+3+4+7+8+12+14)

Homemade pasta filled with shrimps and tomatos

Hausgemachte Pasta gefüllt mit Garnelen und Dattel-Tomaten und schwarzes

Olivenpulver

€ 16

Spaghetti all'astice (1+2)

Spaghetti with Lobster

Spaghetti mit Hummer

€ 24

Risotto al Mojito di mare (2+4+14)

Risotto with seafood Mojito

Risotto mit Meeresfrüchte-Mojito

€ 20

Enfasi

PRIMI DI TERRA

FIRST COURSE - MEAT

VORSPEISEN - FLEISCH

Tortelli Maremmani Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia (1+3+7)
Homemade pasta filled with ricottacheese / spinach served with butter and sage
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat, mit Butter und Salbei

€ 15

Pici Cacio e Pepe Toscano (1+7)
Tradicional Pasta with Pecorino Cheese and Pepper
Pasta mit Schafskäse und Pfeffer

€ 14

Pici toscani al ragu di cinghiale (1+9)
Tuscan short pasta with wild boar ragu
Toskanische kurze Pasta mit Wildschweinragout

€ 15

Tortellini di Anatra su Crema di Sedano Rapa al Bourbon,
con il suo fondo e Pistacchio (1+3+8+9)
Duck Tortellini on Celériac Cream with Bourbon, with its base and Pistachio
Ente Tortellini auf Selleriecreme mit Bourbonwurzel und Pistazie

€ 16

Tagliatelle di rapa rossa al ragù di fagiano battuto al coltello
e cime di rapa (1+3+9)

Beetroot tagliatelle with knife-beaten pheasant ragout and turnip greens
Rote-Bete-Tagliatelle mit Fasanenragout und Rübenspitzen

€ 16

Mezzelune di Topinambur con Champignon, Noci e Tartufo (1+3+7+8)
Home made pasta filled with topinambur on champignons, walnuts and truffles
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Topinambur auf Champignons, Walnüssen und Trüffeln

€ 15

Enfasi

SECONDI DI MARE

SECOND COURSE - FISH
HAUPTGERICHTE - FISCH

Trancio di Ombrina sul corallo di carote e mele (4)

Slice of Ombrina on a sauce of carrots and apples

Umberfisch Filet auf einer Karotten-Apfel-Sauce

€ 24

Polpo al Morellino su delicata Crema di Ceci

Octopus in Morellino wine on chickpeas

Tintenfisch in Morellino Weinsauce auf delikater Kichererbsencreme

€ 20

Zuppetta d'a-mare (1+2+4+14)

Sea mixed soup

Meeressuppe

€ 20

Anguilla di Orbetello su estratto di Peperoni ed Erbette Spontanee della Maremma (4)

Eel from Orbetello with Peppers extract and Spontaneous Herbs from Maremma

Aal aus Orbetello auf Paprika-Essenz und Wildkräutern aus der Maremma

€ 20

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

Fried Squids and Shrimp with vegetables

Frittierte Tintenfische und Garnelen mit frischem Gemüse

€ 20

Filetto di Tonno Scottato (4)

Tuna steak

Thunfischsteack

€ 20

Seppia in alto mare (14)

Stuffed cuttlefish on deep sea

Tintenfisch auf hoher See

€ 24

Enfasi

SECONDI DI TERRA

SECOND COURSE
HAUPTGERICHTE

Giardino dell'Enfasi (1+3+6+7)

(In base alle verdure di stagione che i contadini ci offrono, la creatività della nostra brigata farà esaltare tutti i sapori)

Garden of Enfasi (Based on the seasonal vegetables that the farmers offer us, the creativity of our team will enhance all the flavors)

Enfasis Garten (saisonales Gemüse, das die Bauern uns anbieten und wir unsere Kreativität walten lassen um alle Aromen zu veredeln)

€ 16

Bistecca di Chianina alla Fiorentina (Peso secondo fornitura, minimo Kg. 1,2)

Florentine-style Chianina steak (Weight according to supply, minimum 1.2 kg)

Chianina-Steak Florentiner Art (Gewicht nach Angebot, mindestens 1,2 kg)

€ 8 all'etto/pro 100g

Filetto di Chianina alla Griglia

Grilled beef tenderloin

Gegrilltes Chianina Filet

€ 26

Tagliata di Manzo

Sliced Beef

Geschnittenes Rindfleisch

€ 22

Cinghiale alla Cacciatora (9)

Wild boar meat in sauce

Wildschwein auf Jägerart

€ 20

Maialino di Cinta Senese su Crema di Erbe spontanee e riduzione di Vino e Miele

Piglet on herb cream

Ferkel auf Kräutercrème

€ 20

Anatra Scomposta, gel di Rapa Rossa e Mele al Lampone

Decomposed Duck, Beetroot and Raspberry Apples gel

Enten auf Rote-Bete- und Himbeer-Apfel-Gel

€ 22

Enfasi

CONTORNI

SIDE DISCHES

BEILAGEN

Sformato di Verdure (3+7+9)

Vegetables pie

Gemüse Auflauf

€ 8

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

Gegrilltes Gemüse

€ 8

Patate al Forno

Roast potatoes

Im Ofen gebackene Kartoffeln

€ 6

Fagiolini Saltati al Basilico

Sauteed fresh string beans in basil

Grüne Bohnen mit Basilikum

€ 6

Patatine fritte

French fries

Pommes frites

€ 6

Insalatina dell'orto

Mixed Salad

Gemischter Salat

€ 6

Enfasi

Su prenotazione: Astici ed Aragoste (prezzo secondo pescato)
On request: Lobster and crayfish
Unter Vorbehalt: Hummer und Languste

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?
Sie müssen nur fragen!
Wir werden unser Bestes tun, um Sie zufrieden zu stellen.

Coperto € 3 - Servizio incluso
Cover charge € 3 - Service included
Gedeck € 3 - Inklusiver service

Enfasi

I NOSTRI DESSERT

Dolce Enfasi

Croccante al cacao e rum, Crema di Castagne di Castel del Piano, Mele in Osmosi al Lampone (1+3+7+8)
Crunchy with cocoa and rum, Castel del Piano Chestnut Cream, Raspberry Apples in Osmosis
Crunchy mit Kakao und Rum, Castel del Piano Kastaniencreme, Himbeeräpfel in Osmose

€12

Croccante di Frolla, mousse di cioccolato bianco caramellato, crema al melograno e intrigo di meringa (1+3+7+8)
Crunchy shortcrust, Candy white chocolate mousse, Pomegranate cream Decorated Meringue
Knuspriges Mürbegebäck, Mousse von karamellisierter weißer Schokolade, Granatapfel-Creme, dekorierter Meringue-Kuchen

€ 10

Cheesecake di Bufala su biscotto alle mandorle tartufo estivo e frutti di bosco (1+3+7+8)
Buffalo cheesecake on a biscuit with almonds, summer truffle and fruits of Büffelkäsekuchen auf Mandeln-Keks, Sommertrüffel und Waldbeeren

€ 10

Tortino al Cioccolato dal Cuore Tenero (1+3+7+8)
Chocolate cake with tender heart
Schokolandenküchlein mit zartem Herzen

€ 10

Crema Sfiziosa su Croccante alle Mandorle e Arancia (1+3+7+8)
Fanciful Cream on Crunchy Almond and Orange
Delikate Creme auf Mandelkrokant und Orange

€ 10

Tiramisù (1+3+7+8)

Tiramisù

Tiramisù

€ 10

Sferico di Panna cotta ai Frutti di Bosco e polvere di limone (1+7)

Cream cooked with berries with lemon powder

Panna Cotta mit Waldbeeren und Zitronenpulver

€ 10

Cantucci fatti in casa e Vin Santo Toscano (1+3+7+8)

Typical Tuscan biscuits with sweet wine

Cantucci mit süßem Wein

€ 10