

Enfasi

ANTIPASTI DI MARE

STARTER - FISH
VORSPEISEN - FISCH

Mazzancolle del Mediterraneo e Vongole Veraci su delicata Crema di Ceci
Mediterranean prawns and clams on a delicate cream of chickpeas
Mediterrane Garnelen und Venusmuscheln auf einer zarten Kichererbsencreme

(2+14)

€ 15

Scomposizione di Gamberi Rossi, Maionese di Miele e Limone, Chips di Elmo,
polvere di Gambero emulsione delle sue uova

Red Prawns, Honey and Lemon Mayonnaise, Elmo Chips, Shrimp powder
Roten Garnelen, Honig- und Zitronenmayonnaise, Elmo-Chips, Garnelenpulver

(1+4+10+14)

€ 15

Pomodoro con Tartare di Tonno e Burrata su letto di Cous cous al Basilico
Tomato with Tuna Tartare and Burrata on Couscous with Basil
Tomate mit Thunfischtartar und Burrata auf Couscous mit Basilikum

(1+4+7)

€ 16

Cannolo di Baccalà e Pistacchio

Cod and Pistachio cannoli

Cannolo mit Kabeljau und Pistazien

(1+2+4+6+7+9+10+14)

€ 15

Enfasi

ANTIPASTI DI TERRA

STARTER - MEAT
VORSPEISEN - FLEISCH

Tartare di Manzo, Senape Antica, Bottarga di Uovo e Teriaki toscana (3+6+10)
Beef Tartare, Mustard, Egg Bottarga and Tuscan Teriaki
Rindfleisch Tartar, Senf, Fischeier und toskanischer Teriaki
€ 16

Tagliere di Salumi e Formaggi locali (7)
Platter of local cold cuts and cheese
Hiesige Aufschnitt- und Käseplatte
€ 18

Selezione di Pecorini di zona (7)
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

Scacco di Fegatini (1)
Liver chess
Leber - Schach
€ 14

Crostone al Pecorino Toscano (1+7)
Toasted bread with Tuscan Pecorino
Getoastetes Brot mit toskanischem Pecorino
€ 14

*Crema Caramel di Cacio e Pepe su Mousse di Ricotta
e cialda di Pecorino Croccante (3+7)*
Cheese-Pepper-Crema Caramel on Ricotta Mousse and crunchy Pecorino wafer
Käse-Pfeffer Crema Caramel auf Ricotta Mousse und knuspriger Pecorino-Waffel
€ 14

Un' Empanadas in Maremma
Wild boar empanadas and Tuscan pecorino cheese with vegetables Gazpacho
Wildschwein-Empanadas und toskanischer Pecorino-Käse mit Gemüse Gazpacho
€ 12

Enfasi

PRIMI DI MARE

FIRST COURSE - FISH
ERSTER GANG - FISCH

Spaghetti alle Vongole Veraci e aroma di Prezzemolo (1+3+14)
Spaghetti with Clams and Parsley aroma
Spaghetti mit Venusmuschel- und Petersilienaroma
€ 16

Tagliolini freschi con il meglio del Mare Nostrum (1+2+3+4+14)
Fresh tagliolini with the best of our Mare Nostrum
Frische Tagliolini mit dem Besten vom Mare Nostrum
€ 16

Bottone di Gamberi su Crema di Datterino e Polvere di Olive Nere
Shrimp noodle on tomato cream and black olive powder
Shrimp Nudeln auf Kirschtomaten-Creme und schwarzem Olivenpulver
(1+2+3+4+7+8+12+14)
€ 16

Enfasi

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+7)
Short Pasta with cheese - pepper - sauce
Kurze Nudeln mit Käse-Pfeffer-Sauce
€ 14

Pici toscani al Ragù di cinghiale (1+9)
Tuscan pici pasta with wild boar ragout
Toskanische Pici-Nudeln 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 Bourbon Cream of Celery, Pistachio
Tortellini mit Entenfüllung auf Bourbon-Knollenselleriecreme, Pistazie
€ 16

Mezzelune di Topinambur con Champignon, Noci e Tartufo (1+3+7+8)
Halfmoon pasta of Topinambur with Champignons, Walnuts and Truffle
Halbmond Nudeln von Topinambur mit Champignons, Walnüssen und Trüffel
€ 15

Enfasi

SECONDI DI MARE

SECOND COURSE - FISH
HAUPTGERICHTE - FISCH

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

*Slice of croaker on carrot and apple coral
Schattenfisch auf Karotten- und Apfelkoralle*

€ 24

Pescato del giorno al forno (spigole, orate, rombo) con Patate (4)

*Baked fish from the catch of the day (sea bass, sea bream, turbot) and Baked Potatoes
Gebackener Fisch vom Fang des Tages (Wolfsbarsch, Dorade, Steinbutt) und Bratkartoffeln*

€ 8 all'etto/per 100g /pro 100g

Polpo al Morellino su delicata Crema di Ceci

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

€ 20

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

*Seafood- and Fishsoup
Meeresfrüchte- und Fischsuppe*

€ 20

Anguilla di Orbetello in Doppia Cottura su Crema di Peperoni ed erbe spontanee

*Orbetello eel in double cooking on cream of peppers and wild herbs
Orbetello-Aal, zweifach gekocht, auf Paprikacreme und Wildkräutern*

€ 20

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

Gran Fritto dell'Enfasi (Calamari, Gamberi, Paranza)

e Julienne di Verdure (1+2+5+14)

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

€ 25

Filetto di Tonno Scottato quinoa bietola e gelato alla senape (4)

*Seared tuna fillet quinoa chard and mustard ice cream
Gebratenes Thunfischfilet, Quinoa, Mangold und Senfeis*

€ 20

Enfasi

SECONDI DI TERRA

*SECOND COURSE - MEAT
HAUPTGERICHTE - FLEISCH*

*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 nach Florentiner Art (Gewicht nach Angebot, mindestens 1,2 kg)
€ 8 all'etto/per 100g /pro 100g*

*Filetto di Manzo Maremmano alla Griglia
Grilled Maremma Beef Fillet
Gegrilltes Maremma-Rinderfilet
€ 26*

*Tagliata Maremmana
Sliced Maremma-Beef
Geschnittenes Maremma-Rindfleisch
€ 22*

*Cinghiale alla Cacciatora (9)
Wild boar meat hunter style
Wildschwein nach Jägerart
€ 20*

*Maialino di Cinta Senese su Crema di Erbe spontanee mandorle tostate
e riduzione di Vino e Miele
Suckling pig on a cream of wild herbs, toasted almonds and a reduction of wine and honey
Spanferkel auf einer Creme aus Wildkräutern, gerösteten Mandeln und einer Reduktion aus Wein
und Honig
€ 20*

*Melanzana alla Parmigiana
Eggplant Parmigiana
Auberginen Auflauf
€ 18*

Enfasi

CONTORNI

SIDE DISCHES

BEILAGEN

Sformato di Verdure (3+7+9)

Vegetables pie

Gemüse Flan

€ 8

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

Gegrilltes Gemüse

€ 8

Patate al Forno

Roast potatoes

Bratkartoffeln

€ 6

Fagiolini Saltati al Basilico

Sauteed fresh string beans in basil

Grüne Bohnen mit Basilikum

€ 6

Patatine fritte (5)

French fries

Pommes frites

€ 6

Insalatina dell'orto

Mixed Salad

Gemischter Salat

€ 6

Enfasi

I NOSTRI DESSERT

LE NOSTRE CREAZIONI

*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,
Dekorierte 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 berries
Büffelkäsekuchen auf Keks mit Mandeln, Sommertrüffel und Waldfrüchten*
€ 10

*Tortino al Cioccolato dal Cuore Tenero (cottura 15 min.) (1+3+7+8)
Chocolate cake with tender heart (cooking time 15 min.)*

Schokolandenküchlein mit zartem Herzen (Backzeit 15 Min.)
€ 10

*Crema Sfiziosa su Croccante alle Mandorle e Arancia (1+3+7+8)
Fanciful Cream on Crunchy Almond and Orange*

Fantastische Creme auf Mandelkrokant und Orange
€ 10

*Cantucci fatti in casa e Vin Santo Toscano (1+3+7+8)
Typical Tuscan biscuits with sweet wine*

Cantucci mit süßem Wein
€ 10

LE NOSTRE CREAZIONI

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

Cream cooked with berries or chocolate

Panna Cotta mit Waldbeeren und Schokolade

€ 10

Tiramisù (1+3+7+8)

Tiramisù

Tiramisù

€ 10

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

€ 6

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

Lemon or Coffee Sorbet

Zitronen oder Kaffee Sorbet

€ 6

PER I PIU' PICCOLI

Gelato Sannontana

(Frozen - Gormiti - Coppa Oro - Biscotto)

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

Sannontana Ice Cream

Sannontana Eisbecher

€ 3,00

ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

Cod. id.	ALLERGENI
1	<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;</p> <p>b) maltodestrine a base di grano;</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p><i>CEREALS CONTAINING GLUTEN</i> Namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof except: (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>
2	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p> <p>Crustaceans and products thereof.</p>
3	<p>Uova e prodotti a base di uova</p> <p>Eggs and products thereof.</p>
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p> <p>Fishes and products thereof. except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</p> <p>(b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.</p>
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> <p>Peanuts and products thereof.</p>
6	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p> <p>Soybeans and products thereof. except: (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>
7	<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</p> <p>b) lattio</p> <p>Milk and products thereof. except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol.</p>
8	<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>
9	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p> <p>Celery and products thereof.</p>
10	<p>Senape e prodotti a base di senape</p> <p>Mustard and products thereof.</p>
11	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p> <p>Sesame seeds and products thereof.</p>
12	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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>
13	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p> <p>Lupin and products thereof.</p>
14	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> <p>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 take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that 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 come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

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.

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 - Service included

Gedeck € 3 - Service inklusive