

Enfasi

ANTIPASTI DI MARE

STARTER - FISH

VORSPEISEN - FISCH

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

€ 18

Capesante scottate su scomposizione di carciofi (1+14)

Seared scallops on artichoke decomposition

Gebratene Jakobsmuscheln auf Artischocken

€ 18

Scomposizione di Gamberi Rossi, Maionese di Miele e Limone, Chips di Elmo,

polvere di Gambero emulsione delle sue uova (1+2)

Red Prawns, Honey and Lemon Mayonnaise, Elmo Chips, Shrimp powder

Roten Garnelen, Honig- und Zitronenmayonnaise, Elmo-Chips, Garnelenpulver

€ 16

Vongole e Gamberi su delicata Crema di Ceci

Prawns and clams on a delicate cream of chickpeas

Garnelen und Venusmuscheln auf einer zarten Kichererbsen Creme (2+14)

€ 16

Cannolo di Baccalà e Pistacchio

Cod and Pistachio cannoli

Cannolo mit Kabeljau und Pistazien

(1+3+4+7+8)

€ 16

Insalata di Mare

Sea Salad

Meeressalat

(2+4+14)

€ 18

Enfasi

ANTIPASTI DI TERRA

STARTER - MEAT

VORSPEISEN - FLEISCH

Tartare di Manzo affumicato alle foglie di ulivo, Teriaki toscana, Senape Antica (3+6+10)

Smoked Beef Tartare, Mustard, Tuscan Teriaki

Geräuchter Rindfleisch Tartar, Senf, toskanischer Teriaki

€ 18

Tagliere di Salumi e Formaggi locali (7)

Local cold cuts and cheese

Hiesige Aufschnitt- und Käseplatte

€ 20

Selezione di Pecorini di zona (7)

Selection of local Pecorino cheeses

Auswahl an hiesigem Pecorino-Käse

€ 18

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

Creme Caramel di Cacio e Pepe su Mousse di Ricotta

e cialda di Pecorino Croccante (1+3+7)

Cheese-Pepper-Creme Caramel on Ricotta Mousse and crunchy Pecorino wafer

Käse-Pfeffer Creme Caramel auf Ricotta Mousse und knuspriger Pecorino-Waffel

€ 16

Enfasi

PRIMI DI MARE

FIRST COURSE - FISH
ERSTER GANG - FISCH

Spaghetti alle Vongole (1+3+14)
Spaghetti with Clams
Spaghetti mit Venusmuscheln
€ 18

Panciotti di Ricciola su crema di Patate al Lime e datterini (1+2+3+4+14)
Fish tortelli on potato and cherry tomatoes
Fisch-Tortelli auf Kartoffel Creme und Kirschtomaten
€ 18

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)
€ 18

Risotto al Mojito di Mare (2+4+14)
Risotto with Sea Mojito
Risotto mit Meeres-Mojito
€ 22

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

Tortelli Maremmani Ricotta e Spinaci al Ragù di Manzo o Cinghiale (1+3+7+9)

Tortelli Maremmani Ricotta and Spinach with Beef or Wild boar ragout

Tortelli Maremmani Ricotta und Spinat mit Rinder- oder Wildschweinragout

€ 16

Pici Cacio e Pepe Toscano (1+7)

Pasta with cheese - pepper - sauce

Nudeln mit Käse-Pfeffer-Sauce

€ 15

Tortellini di Anatra su Crema di Sedano Rapa,

con il suo fondo e Pistacchio (1+3+8+9)

Duck Tortellini on Cream of Celery, Pistachio

Tortellini mit Entenfüllung auf Knollenselleriecreme, Pistazie

€ 18

Mezzelune di Topinambur, Noci tostate e crema di Tartufo scorzone (1+3+6+7+8)

Halfmoon pasta of Topinambur, Walnuts and Truffle

Halbmond Nudeln von Topinambur, Walnüssen und Trüffel

€ 15

Gnudi Maremmani con pomodoro e scaglie di pecorino (1+3+7)

Ricotta balls with tomato and pecorino cheese

Ricottabällchen mit Tomaten und Schafskäseblättern

€ 15

Enfasi

SECONDI DI MARE

SECOND COURSE - FISH
HAUPTGERICHTE - FISCH

Filetto di Spigola in crosta di patate (1+4)

Sea bass fillet in potato crust
Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste
€ 24

Trancio di Ricciola su crema di yogurt, senape e basilico (4+10)

Slice of amberjack on yogurt, mustard and basil cream
Amberjack auf Joghurt, Senf und Basilikumcreme
€ 25

Polpo alla Brace su Spinaci e Olive (14)

Grilled Octopus on Spinach and Olives
Gegrillter Oktopus auf Spinat und Oliven
€ 22

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

Seafood- and Fishsoup
Meeresfrüchte- und Fischsuppe
€ 22

Grigliata mista di Pesce (2+4+14)

Mixed grilled fish
Gemischter gegrillter Fisch
€ 28

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

Fried Calamari and Shrimps with Julienne Vegetable
Frittierte Calamari und Garnelen mit Julienne Gemüse
€ 22

Pescato del Giorno al Forno con Patate (4)

Baked fresh fish with roasted potatoes
Frischer Fisch mit Bratkartoffeln
€ 8 all'etto/per 100g /pro 100g

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

*Maialino di Cinta Senese su Crema di Erbe spontanee mandorle tostate
e riduzione di Vino e Miele (8)*
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*
€ 18

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

Anatra Scomposta (6)
Duck
Ente
€ 20

Tagliata di Manzo alla Griglia con spinacini e olive
Sliced Maremma-Beef with spinach and olive
Geschchnittenes Maremma-Rindfleisch mit Spinat und Oliven
€ 24

Filetto di Manzo alla Wellington in Maremma (1+7)
Grilled Maremma Beef Fillet Wellington Style
Gegrilltes Maremma-Rinderfilet Wellington Art
€ 28

Melanzana alla Parmigiana 3.0 (1+7)
Eggplant Parmigiana 3.0
Auberginen Auflauf 3.0
€ 18

Enfasi

CONTORNI

SIDE DISHES

BEILAGEN

Spinaci saltati e olive arrosto

Spinach and roasted olives

Spinat mit gerösteten Oliven

€ 6

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

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

€ 6

Insalatina dell'orto

Mixed Salad

Gemischter Salat

€ 6