

Enfasi

ANTIPASTI DI MARE

STARTER - FISH
VORSPEISEN - FISCH

Cannolo di Baccalà e Pistacchio (1+3+4+7+8)

Cod and Pistachio Cannoli
Kabeljau-Pistazien-Cannoli

€ 15

Insalata di mare (2+4+9+13+14)

Seafood salad
Meeresfrüchtesalt

€ 15

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 (1+2)*

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

€ 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+6+7)

€ 16

Enfasi

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

Tartare di Manzo, Senape Antica, Bottarga di Uovo e Teriaki toscana (3+6+8+10)
Beef Tartare, Mustard, Egg Bottarga and Tuscan Teriaki
Rindfleisch Tartar, antiker Senf, Fischeier und toskanischer Teriaki
€ 16

Scacco di Fegatini (1+7+9)
Livers check
Leber - Schach
€ 14

*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
ERSTER GANG - FISCH

Panciotti del Golfo su Spuma di Patate, Lime e Datterini Confit (1+2+3+4+7+9+14)
Panciotti del Golfo on Potato Foam, Lime and date tomatos Confit
Panciotti del Golfo auf Kartoffelschaum, Limette und Datteltomaten Confit
€ 16

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

Enfasi

PRIMI DI TERRA

FIRST COURSE - MEAT
ERSTER GANG - FLEISCH

*Tortellini di Anatra su Crema di Sedano Rapa al Bourbon,
con il suo fondo e Pistacchio (1+3+8+9)*

*Duck Tortellini on Celery Cream with Bourbon, with its base and Pistachio
Tortellini mit Entenfüllung auf Selleriecreme mit Bourbonwurzel und Pistazie*
€ 16

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

*Beetroot tagliatelle with wildboar ragout and turnip greens
Rote-Bete-Tagliatelle mit Wildschweinragout und Rübenspitzen*
€ 16

Mezzelune di Topinambur con Champignon, Noci e Tartufo (1+3+6+7+8)

*Homemade pasta filled with topinambur on champignons, walnuts, and truffles.
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Topinambur mit Champignons, Walnüssen und Trüffeln*
€ 16

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

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

Enfasi

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

Spigola avvolta in foglie di Bietole, Carciofi e datterini Confit (4)

*Sea Bass, Chard, Artichokes and Tomatoes
Wolfsbarsch, Mangold, Artischocken und Datteltomaten*

€ 28

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

Trancio di Ricciola su Crema di Yogurt e Senape Antica (4+7+10)

*Slice of Amberjack on Yogurt Cream and Ancient Mustard
Bernsteinmakrele auf Joghurtcreme und antikem Senf*

€ 26

Polpo al Morellino su delicata Crema di Ceci (1+9+12+14)

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

€ 24

Enfasi

SECONDI DI TERRA

*SECOND COURSE - MEAT
HAUPTGERICHTE - FLEISCH*

*Filetto di Manzo in Crosta di Millefoglie, Fondo Bruno (1+3+7)
e Concasse di Verdure Nostrane*
Beef Fillet in Millefeuille Crust, Brown Stock and Local Vegetable Concasses
Rinderfilet in Millefeuille-Kruste und lokalen Gemüsezubereitungen
€ 26

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

Bistecca di Chianina (costata gr.500/1000, alla Fiorentina minimo Kg. 1,2)
Chianina steak (rib eye 500/1000 gr, Fiorentina minimum 1.2 kg)
Chianina-Steak (Rib Eye 500/1000 gr, Fiorentina mindestens 1,2 kg)
€ 8 all'etto/per 100g /pro 100g

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

*Maialino di Cinta Senese su Crema di Erbe spontanee mandorle tostate
e riduzione di Vino e Miele (8+9)*
Suckling pig on a cream of wild herbs, toasted almonds and a reduction of wine and honey
Spanferkel auf Wildkräutern Creme, gerösteten Mandeln und einer Reduktion aus Wein und Honig
€ 20

Anatra Scomposta, gel di Rapa Rossa e Mele al Lampono
Disassembled Duck, Beetroot and Raspberry Apples gel
Enten auf Rote-Bete- und Himbeer-Apfel-Gel
(1+6+7+8+9+10+12)
€ 26

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

Enfasi

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 (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 (5)
French fries
Pommes frites

€ 6

Fagiolini Saltati al Basilico
Sautéed fresh string beans in basil
Grüne Bohnen mit Basilikum

€ 6

Insalatina dell'orto
Mixed Salad
Gemischter Salat

€ 6

Enfasi

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
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; 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, kamut or 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>
2	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof.</p>
3	<p>Uova e prodotti a base di uova 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 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>
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof.</p>
6	<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>
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 b) lattiolio</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 Celery and products thereof.</p>
10	<p>Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof.</p>
11	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 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 Lupin and products thereof.</p>
14	<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 € 5 - Servizio incluso

Cover charge € 5 - Gedeck € 5