

Enfasi

Antipasti di Mare

STARTER – FISH

VORSPEISEN – FISCH

Pomodoro cbt su Cous cous al Basilico ripieno di Tartare di Tonno e Burrata
(1+4+6+7)

Tomato with Tuna Tartare and Burrata on Couscous with Basil
Tomate mit Thunfischtartar und Burrata auf Couscous mit Basilikum
€16

Crema di lenticchie, olio nostrano, seppie del Mediterraneo e cozze di Follonica
(1+2+4+13+14)

Cream of lentils, local oil, Mediterranean cuttlefish and mussels from Follonica
Linsencreme, unser Olivenöl, mediterraner Tintenfisch und Miesmuscheln aus Follonica
€15

Nuvola di conchiglie, crema di ostriche e gocce di gambero rosso
(1+2+3+4+7+13+14)

Cloud of shells, oyster cream and drops of red shrimp
Muschelwolke, Austerncreme und rote Garnelentropfen
€15

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

Cod Cannolo with Pistachio Crumble
Kabeljau-Cannolo mit Pistazien-Crumble
€15

Cruditè di gambero viola, emulsione di crostacei, chips di elmo
(1+12)

Purple shrimp crudité with shellfish emulsion and elmo-chips
Rohkost von Lila Garnelen mit Schalentieremulsion und Helm-Chips
€18

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*
€ 22

Selezione di Formaggi di zona (7+8+10)

*Selection of local Pecorino cheeses Auswahl
an hiesigem Pecorino-Käse*
€ 18

Tagliere di Patanegra a coltello (7+8+10)

*Patanegra Cutting Board
Pata Negra Aufschnittplatte*
€26

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 affumicata, Teriyaki, senape antica e verdure in osmosi (3+6+8+10)

*Smoked Beef Tartare, Teriyaki, Ancient Mustard and Vegetables in Osmosis
Geräuchertes Rindertatar, Teriyaki, alter Senf und Gemüse in Osmose*
€18

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

Pappa al pomodoro caldo freddo (1+7)

*Warm and cold Tomato soup
Wärme und Kälte Tomatensuppe*
€12

Enfasi

Primi di Mare

*FIRST COURSE - FISH
ERSTER GANG – FISCH*

*Gnocchi di patate viola, mazzancolle scottate, Finocchietto
selvatico e datterini nostrani*

(1+2+7)

*Purple potato gnocchi, seared prawns, wild fennel and local cherry tomatoes
Lila Kartoffelgnocchi, gebratene Garnelen, wilder Fenchel und lokale Kirschtomaten
€16*

Tagliolini freschi con il meglio del Mare Nostrum

(1+2+3+4+13+14)

*Fresh tagliolini with seafood Frische
Tagliolini mit Meeresfrüchten
€ 16*

*Tortelli di mare, crema di melanzane arrosto e datterini
confit*

(1+2+3+4+6+7+13+14+)

*Seafood tortelli, roasted aubergine cream and confit datterini tomatoes
Meeresfrüchte-Tortelli, geröstete Auberginencreme und kandierte Datterini-Tomaten
€16*

Pici alle vongole veraci e Bottarga

(1+3+4+14)

*Pici with Clams and Bottarga
Pici mit Venusmuscheln und Fischeiern
€22*

Enfasi

Primi di Terra

FIRST COURSE - MEAT
ERSTER GANG - FLEISCH

Tortellini di Faraona su Crema di Sedano Rapa al bourbon con il suo fondo e Pistacchio (1+3+8+9)

Guinea Fowl Tortellini on a Cream of Celeriac with Bourbon and its Base and Pistachio

Perlhuhn-Tortellini auf einer Selleriecreme mit Bourbon und Pistazien

€15

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

Tagliatelle di rapa rossa al ragù di cinghiale battuto al coltello su crema di friarielli e polvere di olive (1+3+9)

Red turnip tagliatelle with wild boar ragù, on a cream of broccoli rabe and olive powder

Rote Rüben-Tagliatelle mit gehacktem Wildschweinragout auf einer Creme aus Stängelkohl und Olivenpulver

€15

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

Pici Cacio e Pepe Toscano (1+3+7)

Pasta with cheese – pepper – sauce

Nudeln mit Käse-Pfeffer-Sauce

€15

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

Spaghetti alla carbonara (1+3+7) o alla Amatriciana

Spaghetti carbonara or bacon , tomato sauce Spaghetti

Carbonara oder Speck – Tomaten - Sauce

€14

Enfasi

Secondi di Mare

SECOND COURSE - FISH
HAUPTGERICHTE - FISCH

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

sea bream or sea bass fillet in potato crust
Seebrassefilet oder Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste
€ 24

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
€ 22

Filetto di Tonno scottato quinoa, lime e bietole strascicata
(4+6+8)

Seared tuna fillet with quinoa, lime and chard
Gebratenes Thunfischfilet mit Quinoa, Limette und Mangold
€ 22

Trancio di ombrina cbt, essenza al basilico e caponata di verdure di stagione
(4+6+)

Sea bass fillet, basil essence and seasonal vegetable caponata
Wolfsbarschfilet, Basilikumessenz und Caponata aus saisonalem Gemüse
€ 24

Polpo su humus e crema di Morellino
(1+9+12+14)

Octopus on hummus and Morellino cream
Oktopus auf Hummus und Morellino-Creme
€ 22

Enfasi

Secondi di Terra

SECOND COURSE - MEAT
HAUPTGERICHTE – FLEISCH

Maialino Nero Maremmano su crema di erbe di campo, mandorle tostate e riduzione di Vino e miele (8+9)

*Maremma Black Pig on a cream of wild herbs, toasted almonds and a reduction of wine and honey
Schwarzes Maremma Schwein auf einer Creme aus Wildkräutern, gerösteten Mandeln und einer Reduktion aus Wein und Honig*

€20

Filetto alla Wellington in Maremma (1+3+7)

*Wellington fillet Maremma
Wellington-Filet aus der Maremma*

€26

Tagliata Irlandese alla Griglia

*Grilled Irish Steak
Gegrilltes irisches Steak*

€20

Cinghiale alla Cacciatore (9)

*Wild boar
Wildschwein nach Jägerart*

€ 20

Mezzo Galletto ruspante, cipolle caramellate e carciofi saltati (6+8)

*Half a free-range cockerel, caramelized onions and sautéed artichokes
Halbes Freilandhähnchen, karamellisierte Zwiebeln und sautierte Artischocken*

€18

Bistecca alla Fiorentina (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

Tomahawk

Tomahawk

Tomahawk

€6,50 all'etto

Giardino dell'Enfasi (1+3+7+9)

*Enfasi Garden
Der Garten vom Enfasi*

€18

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

Patate al Forno

Roast potatoes
Bratkartoffeln

€ 6

Patatine fritte (5)

French fries
Pommes frites

€ 6

Caponata di Verdure

Caponata
Caponata

€ 6

Insalatina dell'orto

Mixed Salad
Gemischter Salat

€ 6

Pinzimonio di Verdure

Vegetable Dips
Gemüsedips

€ 8

Enfasi

Menù 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

Würstel alla griglia

Grilled sausage

Gegrilltes Wurst

€ 10

CONTORNI

Patate al forno

Roast potatoes with rosemary

Gebatene 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, 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>
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