

ANTIPASTI DI TERRA
STARTERS FROM THE COUNTRY SIDE · KALTE VORSPEISEN

DONZELLE CON IL CRUDO E STRACCHINO 🌾 🍷	15 €
pasta della pizza fritta <i>fried pasta raw ham and Stracchino cheese:</i> fried pizza pasta DONZELLE MIT ROHEM SCHINKEN UND STRACCHINO: donzelle mit Schintken und stracchino	
TAGLIERE TOSCANO 🌾 🍷 🍷	15 €
prosciutto crudo, salame toscano, formaggio, crostini e sott'oli <i>typical tuscany platter salami, raw ham, picket vegetables and mixed crostini:</i> prosciutto crudo, Tuscan salami, cheese, crostini, and pickles <i>Aufschnitteller mit toskanischer:</i> Rohschinken, toskanische Salami, Käse, Crostini und in Öl eingelegtes Gemüse	
CROSTINO MISTO 🌾	12 €
peperoni, carciofi e funghi <i>mixed Roasted bread slices:</i> bell peppers, artichokes, and mushrooms <i>gerostete Brotscheiben:</i> Paprika, Artischocken und Pilze	
CROSTINO TOSCANO 🌾	10 €
carne con fegatini di pollo <i>tuscany roasted bread slices with liver paste:</i> meat with chicken livers <i>gerostete Brotscheiben mit aufstrichen aus Huhnerleber:</i> Fleisch mit Hühnerleber	
BRUSCHETTA AL POMODORO 🌾	8 €
pomodoro fresco, basilico, olio, aglio <i>rosted bread with fresh tomatoes:</i> fresh tomatoes, basil, oil, garlic <i>Bruschette mit Tomaten:</i> frische Tomaten, Basilikum, Öl, Knoblauch	
HUMUS DI CECI CON VERDURE FRESCHE	10 €
CHICKPEA HUMMUS WITH FRESH VEGETABLES Kichererbsen-Hummus mit frischem Gemüse	

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

ANTIPASTI DI MARE
STARTED FROM THE SEA · MEERESVORSPEISEN

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PISELLI CON STRACCIATELLA E SCORZA DI LIMONE * 🐙 18 €



Grilled octopus beans cream with fresh fennel and peppermint
gebratener Oktopus auf Bohnencreme mit minze und limette

STRACCETTI DI CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E FRUTTA 🦞🐟 18 €

shrimps and stracciatella cheese

LACHTSTREIFEN ALS CARPACCIO, MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND FRUCHTEN MARINIERT

INSALATA CALAMARI AVOCADO LIME E PACHINO TIEPIDA ** 🐙 15 €

Squid salad with green salad lime and tomatoes

Salat mit Kalamari Avocado, Limette, und Pachino tomaten

IMPEPATA DI COZZE CON PANE NOSTRO 🌾🐟🍄 12 €

Mussel Soup

Miesmuschelsuppe

INSALATA DI MARE TIEPIDA * 🦞🐟🐙 16 €

seafood salad

warmes Meeresfruchten salat

PRIMI DI TERRA
FIRST COURSES · WARME VORSPEISEN

GNOCCHO AI CECI ALL'ORDTOLANA ** 🍝 13 €

FATTO A MANO

gnocchi with mixed vegetables: home made pasta

Vegetarischer gnocchi: HANDGEFERTIGT

PICIO CACIO E PEPE CON LAMELLE DI TARTUFO E GRATTATA DI UOVO MARINATO 🌾🍷🍷🍷 16 €

PICIO CACIO E PEPE WITH TRUFFLE SHAVINGS AND MARINATED EGG SCRAPINGS

PICIO CACIO E PEPE MIT TRÜFFELSTREIFEN UND GERIEBENEM MARINIERTEM EI

TORTELLI NOSTRI AL RAĞU' DI CARNE ** 13 €

OUR TORTELLI WITH BEEF RAGU

Unsere Tortelli mit Fleischragout

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

TORTELLI NOSTRI AL CINGHIALE ** 🌾🍷🍷🍷 14 €
OUR TORTELLI WITH WILD BOAR
UNSERE TORTELLI MIT WILDBRATEN

TORTELLI NOSTRI BURRO & SALVIA ** 🌾🍷🍷🍷 12 €
OUR TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE
UNSERE TORTELLI MIT BUTTER UND SALBEI

PAPPAEDELLE AL CINGHIALE ** 🌾🍷🍷🍷 14 €
PASTA ALL'UOVO
PAPPAEDELLE WITH WILD BOAR: EGG PASTA
PAPPAEDELLE MIT WILD: EIERPASTA

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES · MEERESVORSPEISEN

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINI 🌾🐟 16 €
SPAGHETTI WITH CLAMS AND LUPINI BEANS
SPAGHETTI MIT VONGOLE UND LUPINI

MEZZE MANICHE CON CREMA DI AGRUMI STRACCIATELLA & TARTAR DI GAMBERO ** 🌾🍷🍷🍷🦞 18 €
🐟🍷🍷
pasta with broccoli cream, tomatoe, olives and tuna fish
pacchero mit broccoli cream pachino oliven und tunfish

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON BISQUE DI GAMBERI, CALAMARO & BRICIOLE DI PANE AL ROSMARINO * 🌾🦞🍷 18 €
Gnocco with mushrooms (porcini) mussels and shrimps
gnocco steinpilze und Garnelen

GNOCCHO COZZE, PORCINI & GAMBERI * 🦞🍷🍷 18 €
GNOCCHO WITH MUSSELS, PORCINI MUSHROOMS, AND SHRIMP
GNOCCHI MIT MUSCHELN, STEINPILZEN UND GARNELEN

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

SECONDI DI TERRA
SECONDI OF THE COUNTRYSIDE · SECONDI AUS DEM BAUERNLAND

TAGLIATA DI MANZO CON BURRO AROMATICO	22 €
beef steak with home made aromatic butter Lendenstucke von der Farse	
FILETTO DI CINGHIALE CON SASLSA DI CIPOLLA ROSSA E CILIEGIE	22 €
WILD BOAR TENDERLOIN WITH RED ONION AND CHERRY SAUCE WILDSAU-FILET MIT ROTZWIEBEL-KIRSCH-SAUCE	
COTOLETTA PANATA CON PATATE FRITTE ** 🌾 🍷	16 €
breaded cutlet with potatoes paniertes kotolett mit kartoffeln	
HAMBURGER DI MANZO CON PATATE * 🌾	16 €
BEEF BURGER WITH FRIES RINDERHAMBURGER MIT KARTOFFELN	
BISTECCA ALLA FIORENTINA (SU PRENOTAZIONE) **	70 €
PREZZO AL KG <i>florentine style steak bone:</i> price for kg <i>Steak nacht Florentiner Art:</i> PREIS PRO KG	

SECONDI DI MARE
MAINS OF THE SEA · HAUPTSPESIEN

FRITTURA MISTA CON CALAMARI GAMBERI VERDURE E FRUTTA * 🌾 🦞 🐟 🍷	20 €
mixed fried with cod squid shrimp and vegetables and fruits Gegrillteller: Tintenfisch und Garnelen garniert und stockfisch	
PESCE AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE ** 🐟	24 €
backed fish in italian style Fisch im Ofen gebackt, Gemüse	
CALAMARO ALLA GRIGLIA A GLI AGRUMI * 🌾 🐟 🍷	18 €
GRILLED SQUID WITH CITRUS GEGRILLTER TINTENFISCH MIT ZITRUSFRÜCHTEN	

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

TAGLIATA DI TONNO IMPANATA AI SEMI E CON SALSA DI SOIA ** 🌿 🐟 🍷 🌸 20 €
tuna fish steak in soya sauce
thunnfischesteak

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PER 2 PERSONE) ** 🦞 🐟 🦑 42 €
UN PESCE, TONNO GAMBERONI CALAMARI TENTACOLI DI POLPO
Mixed fish Grill (tuna fish, prawns, squid 1 hole fish): SEAFOOD: TUNA, LARGE SHRIMP, SQUID,
OCTOPUS TENTACLES
Mixed Grill: FISCH, THUNFISCH, RIESENGARNELEN, TINTENFISCH, OCTOPUS-TENTAKEL

ALICI FRITTE IN SALSA SAORE ** 🌿 🐟 🍷 🍷 🍷 16 €
fried anchovies with saore souce
frittierten Sardellen

CONTORNI

side dishes and vegetables · Beilagen

PATATE FRITTE * 6 €
fried potatoes
frittierte kartoffen

PATATE ARROSTO ** 6 €
Roast Potatoes
Röstkartoffeln

VERDURE GRIGLIATE 6 €
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

INSALATA VERDE 5 €
Green Salad
Grüner Salat

INSALATA MISTA 8 €
Mixed Salad
Gemischter Salat

INSALATA CAPRESE 🍷 8 €
Mozzarella with Tomatoes and Basil
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

DESSERT
DESSERTS · NACHSPEISEN

TIRAMISU 🌾🍷🍷 TIRAMISU TIRAMISU	6 €
CHEESECAKE 🌾🍷 CHEESECAKE KÄSEKUCHEN	6 €
MOUSSE DI RICOTTA RICOTTA MOUSSE RICOTTA-MOUSSE	
CREMA CATALANA 🍷🍷 CREMA CATALANA CREMA CATALANA	6 €
PANNA COTTA 🍷 PANNA COTTA PANNA COTTA	6 €
FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT FRISCHES OBST	5 €
VIN SANTO CON CANTUCCINI 🌾🍷 VIN SANTO WITH CANTUCCINI VIN SANTO MIT CANTUCCINI	8 €

BEVANDE
DRINKS · GETRÄNKE

BIBITE IN LATTINA CANS OF SOFT DRINKS GETRÄNKE IN DOSEN	3,8 €
--	-------

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

PEPSI PICCOLA ALLA SPINA	3,8 €
small Pepsi Cola Pepsi Cola kleine	
PEPSI MEDIA ALLA SPINA	4,8 €
medium Pepsi Cola Pepsi Cola medium	
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	4 €
SMALL DRAFT BEER KLEINES FASSBIER	
BIRRA MEDIA ALLA SPINA	6 €
MEDIUM BEER ON TAP MITTELSTARKES BIER VOM FASS	
BIRRA IN BOTTIGLIA 66CL	6 €
Bottled Beer FLASCHENBIER 66 CL	
BIRRA ICNUSA NON FILTRARA 0,50L	6 €
ICNUSA UNFILTERED BEER 0.50L ICNUSA UNFILTRIERTES BIER 0,50 l	
BIRRA BOTTIGLIA 33CL	4,5 €
BOTTLE OF BEER 33CL BIER IN DER FLASCHE 33 CL	
BIRRA ARTIGIANALE 33CL	6 €
CRAFT-BIER 33 CL	
BIRRA ARTIGIANALE 75CL	12 €
CRAFT-BIER 75 CL	
VINO DELLA CASA 1/4L	5,5 €
HOUSE WINE 1/4L HAUSWEIN 1/4 l	
VINO DELLA CASA 1/2L	7,5 €
HOUSE WINE 1/2 L HAUSWEIN 1/2 L	

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

VINO DELLA CASA 1L 13 €
house wine
hausewein

ACQUA 1/2L 1,8 €
WATER 1/2 L
WASSER 1/2 L

ACQUA 1L 2,8 €
WATER 1L
WASSER 1 L

CAFFETTERIA
COFFEES · KAFFEEBAR

CAFFÈ ESPRESSO 2,5 €
ESPRESSO
ESPRESSO

CAFFÈ DECAFFEINATO O ORZO 3,5 €
DECAFFEINATED COFFEE OR BARLEY COFFEE
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE ODER GERSTENKAFFEE

CAFFÈ CORRETTO 3,5 €
COFFEE WITH LIQUEUR
CAFFÈ CORRETTO

CAPPUCCINO 3,5 €
CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

TEH-CAMOMILLA 3 €
TEA-CHAMOMILE
TEE-KAMILLENTE

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

LIQUORI
LIQUORS · LIKÖRE

<i>BRANDY & AMARI</i> BRANDY AND BITTERS BRANDY UND BITTER	4 €
<i>GRAPPA BIANCA</i> White Grappa Klarer Grappa	4 €
<i>GRAPPA BARRIQUE</i> BARRIQUE GRAPPA GRAPPA BARRIQUE	5 €
<i>WHISKY O RUM</i> WHISKEY OR RUM WHISKY ODER RUM	5 €
<i>WHISKY & RUM INVECCHIATI</i> AGED WHISKEY AND RUM GEREIFTE WHISKYS UND RUM	10 €
<i>LIMONCELLO-MIRTO-AMARI ARTIGIANALI</i> LIMONCELLO, MIRTO, AND ARTISANAL BITTERS LIMONCELLO – MIRTO – HANDGEFERTIGTE AMARI	4 €

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

Molti dei nostri piatti contengono uno o più allergeni, di seguito troverete la lista e questi ultimi con relativo simbolo per poterli individuare in ogni voce. Il personale di sala rimane a vostra completa disposizione per ogni eventuale dubbio o chiarimento in merito.

Il locale è fornito di abbattitore di temperatura e strumenti per il sottovuoto, cioè per mantenere inalterate le qualità organolettiche dei prodotti durante la fase di conservazione, come previsto dalle norme vigenti (HACCP) e richiesto dalle autorità di controllo.

Alcuni prodotti di questo menu, in mancanza di prodotti freschi o di stagione potrebbero essere congelati o surgelati, o comunque trattati con abbattitore di temperatura per preservare il prodotto stesso dal batterio (ANISAKIS), come da protocollo guidato dal sistema di sanificazione e materia HACCP.

Many of our dishes contain one or more allergens, for each dish the corresponding symbol or number of the allergen indicated above will be indicated. The dining room staff remains at your disposal for any clarification on the matter.

The room is equipped with a blast chiller and vacuum tools, in order to keep the organoleptic qualities of the product unaltered during the storage phase, as required by current legislation (HACCP) and requested by the control authorities.

* Some products in this menu in the absence of fresh or seasonal product could be frozen or frozen and in any case treated with a blast chiller to preserve the products themselves from the bacterium (ANISAKIS), as for the guiding protocol of the sanitation system and HACCP matter.

Viele unserer Gerichte enthalten ein oder mehrere Allergene, bei jedem Gericht wird die entsprechende Nummer des oben angegebenen Allergens angegeben. Das Personal des Speisesaals steht Ihnen zur Klärung der Angelegenheit gerne zur Verfügung.

Der Raum ist mit einem Schnellkühler und Vakuumwerkzeugen ausgestattet, um die organoleptischen Eigenschaften des Produkts während der Lagerungsphase unverändert zu halten, wie es die geltende Gesetzgebung (HACCP) vorschreibt und von den Kontrollbehörden gefordert wird.

* Einige Produkte in diesem Menu können in Ermangelung frischer oder saisonaler Produkte eingefroren oder eingefroren und in jedem Fall mit einem Schnellkühler behandelt werden, um das Produkt selbst vor dem Bakterium (ANISAKIS) gemäß dem Leitprotokoll der Hygiene zu schützen. System und HACCP sind wichtig.

Allergeni - Allergens - Allergene

 **Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten - glutenhaltiges Getreide**

 **Crostacei - Crustaceans - Krebstiere**

 **Uova - Egg - Ei**

 **Pesce - Fish - Fisch**

 **Soia - Soybeans - Soja**

 **Latte (compreso il lattosio) - Milk (including lactose) - Milch (einschließlich Laktose)**

 **Frutta a guscio - Nuts - Schalenfrüchte**

 **Sedano - Celery - Sellerie**

 **Semi di sesamo - Sesame seeds - Sesamsamen**

 **Lupini - Lupin - Lupine**

 **Molluschi - Molluscs - Weichtiere**

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €