

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES - PLAT PRINCIPAL - PLATOS PRINCIPALES - HAUPTGERICHTE

Tagliata di manzo con pepe rosa e rosmarino con caponata di verdure/ Sliced beef with pink pepper and rosemary with vegetables / Émincé de bœuf au poivre rose et romarin avec mélange de légumes / Lonchas de ternera con pimienta rosa y romero con vegetales mixtos/ Geschnittenes Rindfleisch mit rosa Pfeffer und Rosmarin mit Gemüse € 20

Bistecca fiorentina (1,2 kg. Minimo) con contorni/ Florentine steak (1.2 kg. Minimum) with sides / Steak à la florentine (1,2 kg. Minimum) et accompagnements/ Filete a la florentina (1,2 kg. Mínimo) y guarniciones/ Florentiner Steak (mindestens 1,2 kg) mit Beilagen +€ 5,00/hg.

Hamburger di manzo 250 gr. col suo panino (cipolla frita, pomodoro, cheddar, pancetta, maionese fatta in casa) con patate fritte / Beef burger with its own sandwich (fried onion, tomato, cheddar,bacon, homemade mayonnaise)/ Hamburger au bœuf 250 gr. avec son sandwich (oignon frit, tomate, cheddar, lard / Hamburguesa de ternera 250 gr. con su sándwich (cebolla frita, tomate, cheddar, tocino, mayonesa) / Rindfleischburger 250 gr. mit ihrem Sandwich (gebratene Zwiebel, Tomato, Cheddar, Speck, hausgemachte Mayonnaise) € 18

Carpaccio di manzo con rucola e grana / Beef carpaccio with arugula and parmesan / Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan / Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano / Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan €18

Medaglioni di maiale bardato con la pancetta, mele, su salsa al Chianti e carotine in agrodolce / Pork medallions with bacon, apples, on Chianti sauce and sweet and sour baby carrots / Médailles de porc garnis de bacon, pommes, sauce Chianti et mini carottes aigre-douce / Medallones de cerdo adornados con tocino, manzanas, sobre salsa Chianti y zanahorias baby agridulces / Schweinemedallions umhüllt von Speck , Äpfeln, und Chianti-Sauce und süß-sauren Babykarotten €18

Tagliata di pollo marinato alle erbe mediterranee con patate arrosto / Sliced chicken marinated with Mediterranean herbs and roasted potatoes / Émincé de poulet mariné aux herbes méditerranéennes et pomme de terres roti / Pollo en lonchas marinado con hierbas mediterráneas y patatas al horno / In mediterranen Kräutern marinierte Hähnchenscheiben mit Bratkartoffeln € 16

Straccetti di pollo con cipolla, porri, uvetta, pinoli e zafferano con contorno di sformatino di verdure / Chicken Straccetti with Onions, Leeks, Raisins, Pine Nuts, and Saffron with a side of Vegetable Flan / Straccetti de poulet avec oignons, poireaux, raisins secs, pignons de pin et safran, accompagnés d'un flan de légumes / Guisos de pollo con cebolla, puerros, pasas, piñones y azafrán, acompañados de un flan de verduras / Hähnchenstreifen mit Zwiebeln, Lauch, Rosinen, Pinienkernen und Safran, dazu Gemüseflan als Beilage € 16

Millefoglie di pane carasau con robiola, pomodori secchi e zucchine marinate / Millefeuille (puff pastry) of carasau bread with robiola cheese, sun-dried tomatoes, and marinated zucchini / Millefeuille de pain carasau avec fromage robiola, tomates séchées au soleil et courgettes marinées / Millefeuille de pan carasau con queso robiola, tomates secos al sol y calabacines marinados / Carasau-Brot Millefeuille mit Robiola, getrockneten Tomaten und marinierten Zucchini € 15

CONTORNI - SIDE DISHES - PLATS D'ACCOMPAGNEMENT - GUARNICIONES - BEILAGEN

Insalata verde / Green salad / Salade verte / Ensalada verde / Grüner Salat € 5

Patate fritte / French fries / Frites / Papas fritas / Kartoffelchips € 5

Patate arrosto / Roast potatoes / Pommes de terre rôties / Papas asadas / Geröstete Kartoffeln € 5

DESSERT

Tiramisu € 6,00

Cremino al mascarpone con cannella e croccante di mandorle / Mascarpone cream with cinnamon and almond brittle / Crème de mascarpone à au cannelle et aux amandes / Crema de mascarpone con canela y crocante de almendras / Marscarpone-Creme mit Zimt und knackigen Mandeln € 6,00

Tortino al cioccolato fondente / Dark chocolate cake / Moelleux au chocolat noir / Pastel de chocolate amargo / Bitter Schokolade – Auflauf € 6,00

Semifreddo di nocciole / Hazelnut semifreddo/ Parfait aux noisettes / Semifreddo de avellanas / Haselnussparfait € 6,00

Cantuccini e Vin Santo / Tuscan biscuits with sweet wine / Biscuits toscans au vin doux / Galletas toscanas y Vin Santo / Mandeln – und Haselnusskekse mit Süßwein € 6,00

Sfoglia caramellata con crema chantilly / Caramelized puff pastry with Chantilly cream / Pâte caramélisée avec crème chantilly / Hojaldre caramelizado con crema chantilly / Karamellisierter browsen mit Chantilly-Crème €6,00

Ricottina con marmellata di fichi e nocciole tostate / Ricotta cheese with fig jam and toasted hazelnuts / Ricotta à la confiture de figues et noisettes grillées / Ricotta con mermelada de higos y avellanas tostadas / Ricotta mit Feigenmarmelade und gerösteten Haselnüssen €6,00

***MENU BAMBINI (solo fino a 12 anni di età)/ KID'S CHOICE / POUR LES ENFANTS / PARA LOS NIÑOS**

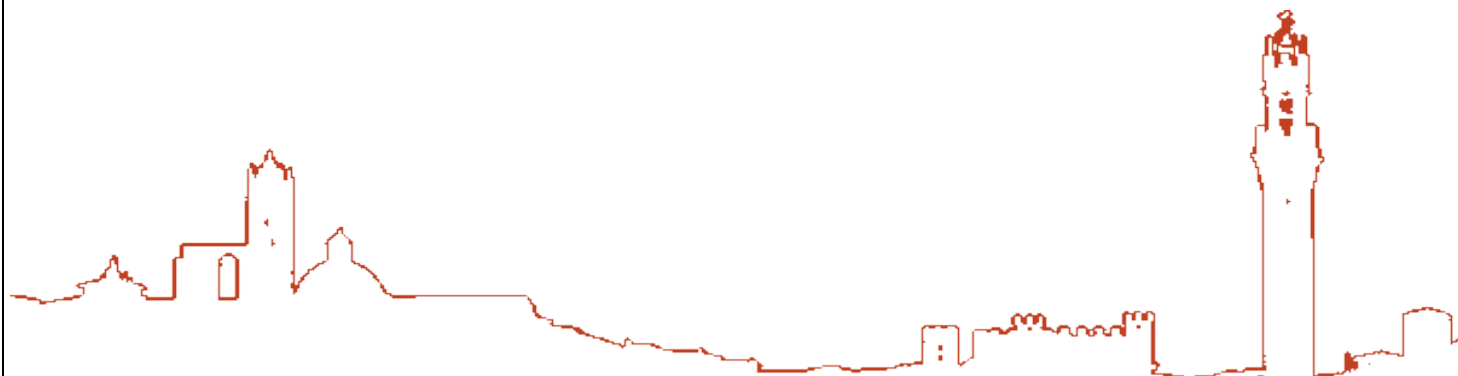
Pasta al ragù o al pomodoro / Pasta with bolognese sauce or tomatoes / Pate bolognaise ou tomate/ Nudeln mit Fleischsauce/Pasta boloñesa o al tomate

Bocconcini di pollo e patatine fritte / Chicken nuggets with fries / Pépites de poulet avec frites / Hühnernuggets mit Pommes Frites / Nuggets de pollo con patatas fritas

€ 16,00 per persona / per person / par personne / por persona

Acqua / Water € 2,50

Coperto / Service € 2,50 pp



ANTIPASTI - STARTERS - HORS D'ŒUVRE - ENTRADAS - VORSPEISEN

Antipasto misto Toscano / Assortment of Tuscan deli / Assortiment de delices toscane / Tabla mixta toscana / Gemischte toskanische Vorspeise **€ 16**

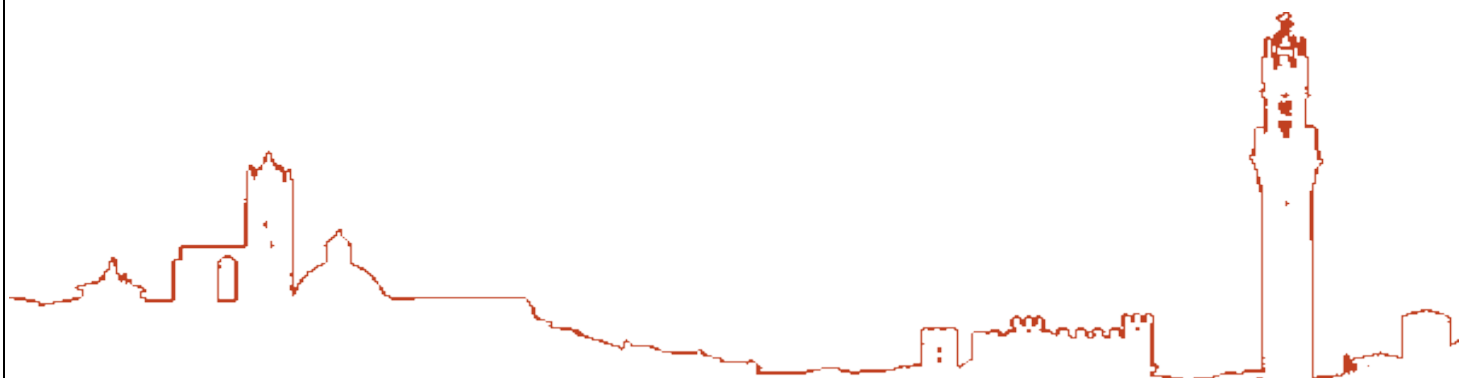
Prosciutto e melone / Ham and melon / Jambon et melon / Jamon y melon / Schinken und Melone **€ 9**

Caprese (pomodoro e mozzarella di bufala) / Caprese salad with tomatoes and buffalo mozzarella / Salade Caprese avec tomate et mozzarella de bufala / Ensalada caprese con tomates y mozzarella de búfala / Caprese Salat mit Tomate un Büffelmozzarella **€ 9**

Tartare di manzo con assortimento di salse / Beef Tartare with an Assortment of Sauces / Tartare de bœuf avec un assortiment de sauces / Tartar de ternera con surtido de salsas / Rindertatar mit verschiedenen Saucen **€ 14**

Hummus di ceci con pomodorini confit / Chickpea hummus with confit cherry tomatoes / Houmous de pois chiches aux tomates cerises / Hummus de garbanzos con tomates cherry confitados / Kichererbsen-Hummus mit Kirschtomaten **€ 9**

Il nostro antipasto vegetariano / Our Vegetarian Starters (grilled vegetables, homemade jams, flans and pecorino cheese) / Notre entrée végétarienne (lègumes grillès, confiture maison, flans et fromage pecorino) / Nuestra entrada vegetariana (verduras asadas, mermeladas caseras, flanes y queso pecorino) / Unsere vegetarischen Vorspeisen (gegrilltes Gemüse, hausgemachte Marmeladen, Flans und Pecorino-Käse) **€ 12**



PRIMI PIATTI - FIRST COURSES – ENTRÉE - PASTA Y SOPAS - ERSTEN GÄNGEN

Tagliatelle al ragù / *Tagliatelle with ragù (meat sauce)* / *Tagliatelles au ragoût* / *Tagliatelle con ragù (salsa de carne)* / *Tagliatelle mit Ragout* € 13

Pici cacio e pepe / *Pici with cheese and pepper* / *Pici fromage et poivre* / *Pici queso y pimienta* / *Pici Käse und Pfeffer* € 14

Ravioli di patate con datterini gialli e burrata / *Potato ravioli with yellow datterini tomatoes and burrata* / *Ravioli de pommes de terre aux tomates jaunes et burrata* / *Ravioles de patata con tomates datterini amarillos y burrata* / *Kartoffelravioli mit gelben Kirschtomaten und Burrata* € 14

Pappardelle alla cinta senese / *Cinta Senese sauce pappardelle* / *Pappardelles Cinta Senese* / *Pappardelle Cinta Senese* / *Cinta Senese Pappardelle* € 14

Vellutata di verdure / *Cream of vegetables* / *Velouté aux légumes* / *Crema de verduras* / *Gemüsesuppe* € 12

Gnocchetti alla parmigiana (pomodoro, melanzane, fior di latte e parmigiano) / *Gnocchi alla parmigiana (tomato, aubergines, fior di latte and parmesan)* / *Gnocchi a la tomate, aubergines. Fior di latte et parmesan* / *Gnocchi alla parmigiana (tomate, berenjenas, fior di latte y parmesano)* / *Gnocchi mit Tomaten, Auberginen, Fior di Latte un Parmesanen* € 13

Risotto agli asparagi / *Risotto with asparagus* / *Risotto mit asperges* / *Risotto con espárragos* / *Risotto mit Asperges* € 14

