

IL PELAGONE

HOTEL & GOLF RESORT

TOSCANA

ANTIPASTI Vorspeisen - Hors d'Oeuvres

Caprese di bufala su misticanza allegra al basilico 7 € 14,00

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Tomato with buffalo mozzarella and basil

Tagliere di salumi e formaggi toscani con la sua mostarda 7, 9, 12, 15, 10, € 15,00

Toskanischer Aufschnitt mit Käse und Senfsauce

Tuscan cold cuts with cheese and mustard sauce

Tartare di manzo con i suoi intingoli 10, 3, € 18,00

Rindertartare

Beef tartare

Il Pelagone salmone fumè, acciughe marinate e carciofini sott'olio 4, 2, 14, € 14,00

Geräucherter Lachs mit marinierten Sardellen und eingelegten Artischocken

Smoked salmon with marinated anchovies and pickled artichokes

Vitello Tonnato 3, 4, € 16,00

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2,50

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

In molte delle nostre pietanze è presente l'aglio.

In caso siate a conoscenza di allergie/intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Grazie

Knoblauch ist in vielen unseren Gerichte enthalten. Bei Lebensmittel-Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Dankeschön
Garlic is present in many of our dishes. In case you have food allergies or intolerances, please inform our service staff. Thank you.

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



IL PELAGONE

HOTEL & GOLF RESORT

TOSCANA

PRIMI PIATTI *Erster Gang - First Course*

Gnocchi di patate alla sorrentina

con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, origano e basilico 1,7, € 14,00

Maremmanische Tortello mit Butter und Salbei

Tortello with butter and sage

Pici all'aglione di cortona in Valdichiana 1,15, € 14,00

Pici mit Valdichiana-Knoblauch-Tomatensauce aus Cortona

Pici with Valdichiana garlic-tomato sauce from Cortona

Tortello maremmano al ragù toscano e pecorino di fossa 1,3,8,15, € 15,00

Tortello Maremmano mit Bolognese und Pecorino di Fossa

Tortello maremmano with Bolognese and Pecorino di Fossa

Rigatoni alla carbonara 1,3,7, € 16,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und knusprigen Garnelen

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli and crispy prawns

Spaghetti di gragnano alle vongole veraci, pistacchio e bottarga 1,15,14,8,... € 18,00

Spaghetti di Gragnano mit Venusmuscheln, Pistazien und Meerösche

Spaghetti di Gragnano with clams, pistachios and mullet bottarga

Spaghetti aglio olio e peperoncino con mazzancolle croccanti 1,15,2, € 18,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und knusprigen Garnelen

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli and crispy prawns

Duetto di pasta € 18,00

Nudel-Duett/ Pasta duet

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività

Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist

Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min.** - *Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.*

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



IL PELAGONE

HOTEL & GOLF RESORT

TOSCANA

SECONDI PIATTI *Zweiter Gang - Main Dishes*

Tagliata di petto di pollo con insalata e verdure grigliate € 18,00

Hühnerbrust mit salat und gegrilltem Gemüse

Chicken breast with salad and grilled vegetables

Scaloppina al limone con spinaci e penne * 1,7 € 18,00

Scaloppina al Limone mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Scaloppina al limone with spinach leaves and rosemary potatoes

La tagliata di controfiletto alla griglia

con ventaglio di verdure grigliate 1,3,5,7,11,16, € 28,00

Geschnittenes Rinderentrecote vom Grill mit gegrilltem Gemüse

Sliced grilled beef entrecote with grilled vegetables

Il tataki di tonno sashimi

ai 2 semi su salsa teriyaki, maionese all'arancia e fico d'india dry 4,3,8 € 25,00

Thunfisch sashimi Tataki in Sesamkruste auf Teryaki-Sauce, Orangenmayonnaise und getrockneter Kaktusfeige

Tuna sashimi tataki, seed crust on teriyaki sauce, orange mayonnaise and dried prickly pear

Filetto di salmone alla griglia con spinaci e patate al rosmarino *4 € 25,00

Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Grilled salmon fillet with spinach leaves and rosemary potatoes

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività

Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist

Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min.** - *Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.*

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



IL PELAGONE

HOTEL & GOLF RESORT

TOSCANA

INSALATONE Salatkompositionen - Salad composition

Chef salad

misticanza, pomodorini, tonno mais, cipolla di tropea e olive 4,..... € 15,00

Chef-Salat mit gemischter salat, Kirschtomaten, Thunfisch, Mais, Tropea-Zwiebeln und Oliven

Chef's salad with mixed salad, cherry tomatoes, tuna, sweetcorn Tropea onions and olives

Caesar salad

Insalata verde, scaglie di grana, petto di pollo, crostini di pane e salsa caesar 1, 7, 11,..... € 15,00

Grüner Salat, gehobelter Grana-Käse, Hühnerbrust, Brotcroûtons, Caesar's Sauce

Lettuce, shaved Grana cheese, chicken breast, crisp croutons, Caesar's sauce

Mazzara salad

con misticanza, pomodoro, tonno, mozzarella di bufala e fiore di capperi 4, 7..... € 15,00

Gemischter Salat mit Tomaten, Thunfish, Büffelmozzarella und Kapern

Mixed Salad with tomatoes, tuna, buffalo mozzarella and capers

I NOSTRI CONTORNI Beilagen - Side Dishes

Patate fritte classiche 1,5,12,..... € 6,00

Klassische Pommes frites - French fries

Patate arrosto 1,5,15,..... € 6,00

Bratkartoffeln - Roast potatoes

Verdure grigliate € 6,00

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

Spinaci saltati * 15..... € 6,00

Sautierter Blattspinat - Sautéed spinach leaves

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

In molte delle nostre pietanze è presente l'aglio.

In caso siate a conoscenza di allergie/intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Grazie

Knoblauch ist in vielen unseren Gerichte enthalten. Bei Lebensmittel-Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Dankeschön
Garlic is present in many of our dishes. In case you have food allergies or intolerances, please inform our service staff. Thank you.

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



Lista allergeni e intolleranze alimentari

Liste der Lebensmittelallergene und Intoleranzen - List of food allergens and intolerances



1

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Glutenhaltiges Getreide - Cereals containing Gluten



2

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Krebstiere und Erzeugnisse auf der Grundlage von Krebstieren - Crustaceans and products based on crustaceans



3

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eier und Produkte auf Eierbasis - Eggs and Products based on Eggs



4

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fische und Produkte auf Fischbasis - Fish and products based on fish



5

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis - Peanuts and peanut-based products



6

SOJA E PRODOTTI A BASE DI SOJA

Soja und Produkte auf Sojabasis - Soja and soya-based products



7

LATTE E DERIVATI

Milch und Derivate - Milk and derivatives



8

FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI

Früchte mit Schale und Derivaten - Fruit with shell and derivatives



9

SEDANO E DERIVATI

Sellerie und Derivate - Celery and derivatives



10

SENAPE E DERIVATI

Senf und Derivate - Mustard and derivatives



11

SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Sesamsamen und Derivate - Sesame seeds and derivatives



12

ANIDRITE SOLFOROSA E NITRITI

Schwefeldioxid und Nitrit - Sulfur dioxide and Nitrite



13

LUPINI E DERIVATI

Lupinen und Derivate - Lupins and derivatives



14

MOLLUSCHI E DERIVATI

Mollusken und Derivate - Molluscs and derivatives



15

AGLIO

Knoblauch - Garlic



16

LIEVITO

Yeast - Hefe