

## IL MENÙ

---

## ANTIPASTI DI TERRA

---

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (1, 7)

€ 18,00

*Selezione di salumi e formaggi toscani*

*Auswahl an toskanischen Wurst- und Käsesorten*

*Selection of Tuscan cured meats and cheeses*

### CARPACCIO MARINATO DI MAREMMANA (7) 🌿 GF

€ 16,00

*Carpaccio di manzo marinato con rucola e grana*

*Mariniertes Rindercarpaccio mit Rucola und Grana*

*Marinated beef carpaccio with rocket and grana*

### VITELLO TONNATO (1, 3, 4, 7)

€ 14,00

*Fettine di vitello con salsa tonnata*

*Vitello Tonnato*

*Vitello Tonnato*

### PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA (7) 🌿 GF

€ 14,00

*Prosciutto crudo 24 mesi con mozzarella fresca*

*24 Monate gereifter Rohschinken mit frischem Mozzarella*

*24-month cured ham with fresh mozzarella*

### TAGLIERE DI FORMAGGI CON MOSTARDA (7) 🌿 GF

€ 14,00

*Tagliere di formaggi con mostarda*

*Käseplatte mit Mostarda*

*Cheese board with mustard*

### INSALATA CAPRESE (7) 🌿 GF 🌱 VEG

€ 12,00

*Mozzarella di bufala, pomodori e basilico*

*Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum*

*Buffalo mozzarella, tomatoes and basil*

### CROSTINI AL POMODORO (1, 3, 4, 7)

€ 8,00

*Pane tostato con pomodoro fresco, aglio e basilico*

*Getoastetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum*

*Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil*

## ANTIPASTI DI MARE

---

### INSALATA DI MARE (2, 4, 14) GF

€ 18,00

*Misto di pesce e limone*

*Gemischter Meeresfrüchtesalat mit Zitrone*

*Mixed seafood salad with lemon*

### TONNO FUMÉ (4) GF

€ 16,00

*Tonno affumicato e dressing agli agrumi*

*Geräucherter Thunfisch mit Zitrus-Dressing*

*Smoked tuna with citrus dressing*

### 'MPEPATA DI COZZE (2, 14) GF

€ 14,00

*Cozze al pepe*

*Gepfefferte Miesmuscheln*

*Peppered mussels*

### ALICI MARINATE (4) GF

€ 14,00

*Alici fresche marinate con cipolla in aceto*

*Frische marinierte Sardellen mit Zwiebeln in Essig*

*Fresh anchovies marinated in with onion in vinegar*

### BURRATINA PUGLIESE CON ACCIUGHE (7) GF

€ 14,00

*Burrata pugliese con acciughe*

*Apulische Burrata mit Sardellen*

*Apulian burrata with anchovies*

### MOSCARDINI IN GALERA (2, 14) GF

€ 13,00

*Moscardini in salsa di pomodoro con olive*

*Geschmorte kleine Tintenfische in Tomatensoße mit Oliven*

*Stewed baby octopus in tomato sauce with olives*

## PRIMI PIATTI DI TERRA

---

### PAPPARDELLE AL CINGHIALE (1, 3, 7)

€ 16,00

*Pappardelle fresche con ragù di cinghiale*

*Frische Pappardelle mit Wildschweinragout*

*Fresh pappardelle with wild boar ragù*

### DUETTO DI SPAGHETTI (1, 3, 7)

€ 16,00

*Due assaggi di spaghetti alla carbonara e aglio, olio e peperoncino con gamberi*

*Spaghetti-Duet mit Carbonara und Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Garnelen*

*Spaghetti duet with carbonara and spaghetti with garlic, olive oil and prawns*

### TORTELLI AL RAGÙ (1, 3, 7)

€ 15,00

*Tortelli ripieni di ricotta e spinaci*

*Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Bolognese*

*Tortelli filled with ricotta and spinach with Bolognese*

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE (1, 3, 7)

€ 15,00

*Lasagna tradizionale con ragù e besciamella*

*Lasagna alla Bolognese*

*Lasagna alla Bolognese*

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (1, 3, 7)

€ 14,00

*Spaghetti mit Bolognese*

*Spaghetti with Bolognese*

### GRAMIGNA ALL'EMILIANA (1, 3, 7)

€ 14,00

*Con salsiccia e panna*

*Gramigna-Pasta mit Wurst und Sahnesauce*

*Gramigna pasta with sausage and cream*

### SPAGHETTI CARBONARA (1, 3, 7)

€ 14,00

*Spaghetti Carbonara*

*Spaghetti Carbonare*

## PRIMI PIATTI DI MARE

---

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1, 2, 14)

€ 18,00

*Spaghetti con vongole veraci e prezzemolo*

*Spaghetti mit Venusmuscheln und Petersilie*

*Spaghetti with clams and parsley*

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (1, 2, 7, 14)

€ 18,00

*Con frutti di mare misti*

*Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten*

*Spaghetti with mixed seafood*

### GNOCCHI CREMA DI ZUCCHINE, GAMBERI E SCAMPI (1, 2, 7)

€ 17,00

*Gnocchi con crema di zucchine, gamberi e scampi*

*Gnocchi mit Zucchini-creme, Garnelen und Scampi*

*Gnocchi with courgette cream, prawns and scampi*

### PACCHERI ALLO SCORFANO (1, 4)

€ 16,00

*Paccheri con ragù di scorfano*

*Paccheri Nudeln mit Rotbarschsauce*

*Paccheri nudels with redfish sauce*

### PICI CACCIUCCATI (1, 2, 4, 14)

€ 16,00

*Pici con sugo di pesce alla livornese*

*Pici mit Cacciucco-Fischsauce nach Livorneser Art*

*Pici pasta with Livornese seafood sauce*

### TAGLIOLINI SPIGOLA, POMODORO SECCO E PISTACCHIO (1, 4, 7, 8)

€ 16,00

*Tagliolini freschi con ragù di spigola, pomodoro secco e pistacchio*

*Frische Tagliolini mit Wolfsbarsch, getrockneten Tomaten und Pistazien*

*Fresh tagliolini with sea bass, sun-dried tomatoes and pistachio*

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI (1, 2)

€ 16,00

*Con aglio, olio, peperoncino e gamberi*

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Garnelen*

*Spaghetti with garlic, olive oil, chilli and prawns*

## DALLA GRIGLIA LE CARNI

---

|                                                                   |                    |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>FIorentina con verdure grigliate (7) 🌿 GF</b>                  | € 7,00<br>(100gr)) |
| <i>Bistecca alla fiorentina con verdure grigliate (min. 1 kg)</i> |                    |
| <i>Florentiner Steak mit gegrilltem Gemüse (mind. 1 kg)</i>       |                    |
| <i>Florentine steak with grilled vegetables (min. 1 kg)</i>       |                    |
| <b>FILETTO con patate arrosto (7) 🌿 GF</b>                        | € 26,00            |
| <i>Filetto di manzo con patate al forno</i>                       |                    |
| <i>Rinderfilet mit Bratkartoffeln</i>                             |                    |
| <i>Beef fillet with roasted potatoes</i>                          |                    |
| <b>TAGLIATA con rucola e grana (7) 🌿 GF</b>                       | € 22,00            |
| <i>Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana</i>            |                    |
| <i>Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Grana-Spänen</i>      |                    |
| <i>Sliced beef with rucola and grana shavings</i>                 |                    |
| <b>RIBEYE con patate arrosto (7) 🌿 GF</b>                         | € 21,00            |
| <i>Ribeye alla griglia con patate arrosto</i>                     |                    |
| <i>Gegrilltes Ribeye mit Bratkartoffeln</i>                       |                    |
| <i>Grilled ribeye with roasted potatoes</i>                       |                    |
| <b>PETTO DI POLLO con pommes (7) 🌿 GF</b>                         | € 16,00            |
| <i>Petto di pollo alla griglia con patatine</i>                   |                    |
| <i>Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes</i>                         |                    |
| <i>Grilled chicken breast with fries</i>                          |                    |

## DAL TEGAME

---

|                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>WIENER SCHNITZEL (1, 3, 7)</b>                                                                                                 | € 27,00 |
| <i>Cotoletta di vitello alla viennese, cotta nel burro chiarificato, servita con patate fritte e marmellata di mirtilli rossi</i> |         |
| <i>Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade</i>                           |         |
| <i>Veal Wiener schnitzel, cooked in clarified butter, served with french fries and lingonberry preserve.</i>                      |         |
| <b>FILETTO AL PEPE VERDE con carote (7) 🌿 GF</b>                                                                                  | € 26,00 |
| <i>Filetto di manzo con salsa al pepe verde e carote al burro</i>                                                                 |         |
| <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Butterkarotten</i>                                                                     |         |
| <i>Beef fillet with green pepper sauce and buttered carrots</i>                                                                   |         |
| <b>SCALOPPINA AI FUNGHI CHAMPIGNON (1, 7)</b>                                                                                     | € 23,00 |
| <i>Scaloppina di vitello con funghi champignon</i>                                                                                |         |
| <i>Scaloppina vom Kalbs mit Champignons</i>                                                                                       |         |
| <i>Veal escalope with mushrooms</i>                                                                                               |         |
| <b>CINGHIALE ALLA CACCIATORA con patate (7) 🌿 GF</b>                                                                              | € 18,00 |
| <i>Cinghiale in umido con patate arrosto</i>                                                                                      |         |
| <i>Wildschwein-Eintopf mit Bratkartoffeln</i>                                                                                     |         |
| <i>Wild boar stew with roasted potatoes</i>                                                                                       |         |

## SECONDI DI PESCE

---

### SALMONE ALLA GRIGLIA (4) 🌿 GF

€ 27,00

*Filetto di salmone con verdure*

*Lachsfilet mit Gemüse*

*Salmon fillet with vegetables*

### TONNO ALLA GRIGLIA (4) 🌿 GF

€ 25,00

*Trancio di tonno*

*Thunfischsteak vom Grill*

*Tuna steak on the grill*

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA (2) 🌿 GF

€ 24,00

*Garnelen vom Grill*

*King prawns on the grill*

### ORATA ALLA GRIGLIA (4) 🌿 GF

€ 23,00

*Orata intera con insalatina di stagione*

*Gegrillte Goldbrasse mit Saisonsalat*

*Grilled gilthead bream with seasonal salad*

### SPIGOLA ALLA GRIGLIA (4) 🌿 GF

€ 23,00

*Spigola intera con insalatina di stagione*

*Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisonsalat*

*Grilled sea bass with seasonal salad*

### CALAMARI ALLA GRIGLIA (2, 14) 🌿 GF

€ 18,00

*Calamari con limone e olio*

*Calamari mit Zitrone und Olivenöl*

*Squid with lemon and olive oil*

## IL FRITTO

---

### FRITTURA DI CALAMARI CON VERDURE CROCCANTI (1, 2, 3)

€ 20,00

*Calamari fritti con verdure croccanti*

*Frittierte Calamari mit knusprigem Gemüse*

*Fried calamari with crispy vegetables*

## CONTORNI

---

### VERDURE GRIGLIATE 🌾 GF 🍷 VGN

*Verdure di stagione alla griglia*

*Gegrilltes Saisongemüse*

*Grilled seasonal vegetables*

€ 7,00

### INSALATA MISTA 🌾 GF 🍷 VGN

*Con pomodorini, carote e mais*

*Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Karotten und Mais*

*Mixed salad with cherry tomatoes, carrots and corn*

€ 7,00

### INSALATA DI POMODORI 🌾 GF 🍷 VGN

*Pomodori freschi con cipolla e basilico*

*Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum*

*Fresh tomato salad with onion and basil*

€ 7,00

### PATATINE FRITTE (1) 🌱 VEG

*Pommes Frites*

*French fries*

€ 6,00

### SPINACI SALTATI (7) 🌾 GF 🌱 VEG

*Con aglio e olio EVO*

*Sautierter Spinat mit Knoblauch und Olivenöl*

*Sautéed spinach with garlic and olive oil*

€ 6,00

### CAROTE AL BURRO (7) 🌾 GF 🌱 VEG

*Carote saltate al burro e aneto*

*Sautierte Karotten mit Butter und Dill*

*Sautéed carrots with butter and*

€ 6,00

## LE NOSTRE INSALATE

---

### SHRIMP SALAD (2, 7) 🌾 GF

€ 18,00

*Insalata con gamberi, avocado e agrumi*

*Salat mit Garnelen, Avocado und Zitrusfrüchten*

*Salad with prawns, avocado and citrus*

### CAESAR SALAD (1, 3, 4, 7)

€ 15,00

*Insalata verde, scaglie di grana, petto di pollo, crostini di pane e salsa Caesar*

*Grüner Salat, Parmesan-Späne, Hähnchenbrust, Croûtons und Caesar-Dressing*

*Green salad, Parmesan shavings, chicken breast, croutons and Caesar dressing*

### CHEF SALAD (1, 3, 4, 7)

€ 15,00

*Insalata mista con tonno, pomodoro, mais, uovo sodo, olive e cipolla tagliata fine*

*Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Mais, gekochtem Ei, Oliven und fein geschnittenen Zwiebeln*

*Mixed salad with tuna, tomato, corn, boiled egg, olives and finely sliced onion*

### PELAGONE SALAD (7) 🌾 GF 🌱 VEG

€ 15,00

*Insalata mista con mozzarella, noci e miele*

*Gemischter Salat mit Mozzarella, Nüssen und Honig*

*Mixed salad with mozzarella, walnuts and honey*

## DESSERT

---

### CANTUCCINI CON VIN SANTO (1, 3, 7, 8)

€ 9,00

*Biscotti toscani con vino dolce*

*Cantucci mit Vin Santo Dessertwein*

*Cantucci with Vin Santo dessert wine*

### TIRAMISÙ (1, 3, 7)

€ 8,00

*Ricetta tradizionale con mascarpone*

*Tiramisù*

*Tiramisù*

### TORTA CAPRESE (7, 8) GF

€ 8,00

*Torta al cioccolato e mandorle*

*Schokoladen-Mandel-Kuchen*

*Chocolate and almond cake*

### TORTA DELLA NONNA (1, 3, 7)

€ 8,00

*Crostata con crema pasticcera e pinoli.*

*Mürbteigkuchen mit Vanillecreme und Pinienkernen.*

*Shortcrust pastry tart filled with custard cream and pine nuts*

### PANNA COTTA (7) GF

€ 7,00

## COPPE GELATO

### Eisbecher / Ice Cream Cups

---

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>EIS KAFFEE (3, 5, 7)</b>                                                 | € 9,00 |
| <i>Gelato alla vaniglia con espresso caldo e panna montata</i>              |        |
| <i>Vanilleeis mit heißem Espresso und Schlagsahne</i>                       |        |
| <i>Vanilla ice cream with hot espresso and whipped cream</i>                |        |
| <b>EIS SCHOKOLADE (3, 5, 7)</b>                                             | € 9,00 |
| <i>Vaniglia, latte al cioccolato e panna montata</i>                        |        |
| <i>Vanille, Schokolade und Schlagsahne</i>                                  |        |
| <i>Vanilla, chocolate and whipped cream</i>                                 |        |
| <b>COPPA AMARENA (3, 5, 7)</b>                                              | € 9,00 |
| <i>Gelato alla vaniglia, amarene sciroppate e panna montata</i>             |        |
| <i>Vanille, Amarena- Kirschen und Schlagsahne</i>                           |        |
| <i>Vanilla, sour cherries in syrup and whipped cream</i>                    |        |
| <b>BANANA SPLIT (3, 5, 7)</b>                                               | € 9,00 |
| <i>Banana fresca, cioccolato, vaniglia, fragola e panna montata</i>         |        |
| <i>Mit frischer Banane, Schokolade, Vanille, Erdbeere und Schlagsahne.</i>  |        |
| <i>With fresh banana, chocolate, vanilla, strawberry and whipped cream.</i> |        |
| <b>COPPA SMILE (3, 5, 7)</b>                                                | € 7,00 |
| <i>Fragola, stracciatella, cioccolato, panna montata e smarties</i>         |        |
| <i>Erdbeere, Stracciatella, Schokolade, Schlagsahne und Smarties.</i>       |        |
| <i>Strawberry, stracciatella, chocolate, whipped cream and Smarties.</i>    |        |
| <b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>                                                    | € 3,50 |
| <i>1 pallina di gelato alla vaniglia con caffè espresso</i>                 |        |
| <i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>                                      |        |
| <i>1 scoop of vanilla ice cream with espresso</i>                           |        |