

Menu



Entrée - Appetizers - Aperitif

Bruschetta alle Verdure Aromatizzate Flûte di Prosecco

Bruschetta with aromatic vegetables and "Prosecco"

Bruschetta mit Aroma Gemüse und "Prosecco"

Antipasti - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

Degustazione di Affettati Tipici Toscani

*Salamino di Cinghiale, Prosciutto Crudo DOP, Salame Toscanino
e Lardo steso alle Erbe con crostino alla Toscana*

A Taste of Tuscany coldcuts

Verkostung von typischem toskanischem Aufschnitt

Strutturato di Melanzane alla Parmigiana Profumate al Basilico

Aubergine Parmigiana with Basil

Auberginen alla Parmigiana mit Basilikum

Tentacoli di Polpo in doppia cottura, su brace di Patate saltate al nero di seppia*

Grilled Octopus on a bed of sauteed cuttlefish potatoes*

Tentakeln der Oktopus in Doppel Kochen auf dem Grill des Bratkartoffeln mit Tintenfisch*

*Burratina fresca, su caponatina di verdure fresche di stagione,
acciughe sott'olio e olive*

Fresh Burratina with anchovies

Burratina frisch, mit Strahlen der Sardellen

Antipasto Proposta Light - Light Starter

Saccottino di Cavolo cappuccio ripieno di Pesce,*

Gambero al vapore in riduzione al Balsamico*

"Saccottino" with stuffed cabbage, steamed shrimp* with aromatic vinegar*

Saccottino von Kohl gefüllten Fisch, Shrimp* in Balsamico-Reduktion gedünstetem*

* Prodotto surgelato - frozen product

"La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine"

"The list of allergens (EU) No 1169/2011 be consulted in the back pages"

"Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 den letzten Seiten zu finden"

Primi piatti - First Courses - Erste Gänge

*Paccheri freschi del "AC Pastificio Artigianale Sardo" al Cacio e Pepe,
bocconcini di Ricciola* su dadolata di Pomodoro*

Home made Paccheri with Cheese, Pepper, Amberjack and diced tomato
Paccheri mit Cacio-Käse, Pfeffer, Markrelen-Häppchen* und Tomatenwürfel*

*Tagliolini freschi al nero di seppia del "AC Pastificio Artigianale Sardo"
con dadolata di Seppia*, Capperi piccanti e quenelle di Ricotta*

*Home made cuttlefish Tagliolini with diced squid, spicy capers with ricotta quenelle
Frische Nudeln Blacks mit gewürfelten Tintenfische, Kapern und Ricotta quenelle*

Risotto con Aparagi, mantecato al Gorgonzola e granella di mandorle*

Risotto con Asparagus Gorgonzola cheese and a pinch of sliced almonds
Risotto mit Aparagi* und getrockneten Tomaten, Gorgonzola zu in der Schale von Käse*

Ziti arrotolati al battuto di Black Angus con pomodoro ciliegia,
dadolata di Melanzane, salsa all'aglio e prezzemolo, con Provolone gratuggiato*

*Ziti pasta with diced meat Black Angus, cherry tomatoes, diced aubergine,
garlic and parsley sauce with grated Provolone cheese*

Ziti pasta mit Black Angus mit Cherry-Tomate Auberginen,
Knoblauch und Petersiliensauce mit knackigen Provolone*

Primo Piatto Proposta Light Light First Course - Erster Gang Light

*Spaghetti alla Chitarra di pasta fresca del "AC Pastificio Artigianale Sardo"
con Pomodorini al Crudo e Basilico*

*Spaghetti alla Chitarra with Cherry Tomatoes and Basil
Spaghetti "alla Chitarra" mit rohen Cherrytomaten und Basilikum*

Per ogni 100 g: Kcal 204 - Kj 854 - Glucidi 27,5 g - Proteine 7 g - Lipidi 8,3 g

** Prodotto surgelato - frozen product*

"La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine"

"The list of allergens (EU) No 1169/2011 be consulted in the back pages"

"Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 den letzten Seiten zu finden"

Secondi Piatti di Pesce

Second Courses - Zweite Gänge Fisch

Tagliata di Tonno in Panure di semi di Sesamo, con Salsa allo zafferano
gocce di riduzione al balsamico e Insalatina di Stagione e patate tornite*

*Tuna steak on breaded sesame seeds creamed with saffron sauce
Thunfisch in Scheiben, in Sesam paniert, in safran Soße und Saisonsalat*

Filetto di Orata alla piastra con Tapenade di Olive Verdi e Nere
su sfoglia di Patate grigliate, Spinaci* al Vapore e olio al Peperoncino e Limone*

Grilled Fillet of Orata with Tapenade of Green Olive and Black olives,
sliced Grilled Potatoes, Steamed Spinach* and Chilli olive oil and Lemon
Gegrilltes Goldbrasse - Filet* mit Tapenade aus grünen und schwarzen Oliven,
gegrillten Kartoffeln, gedünstetem Spinat*, Chili Olivenöl und Zitrone*

Secondi Piatti di Carne

Classic Second Courses - Zweite Gänge Fleisch

Scaloppa di petto di Pollo con glassa all'Aceto Balsamico
su Tortino di Patate e Broccoli**

Escalope of chicken breast with Balsamic vinegar and Potatoes and Broccoli
Hühnchenbrust-Schnitzel* mit Balsamico Essig - Glasur, Kartoffeln und Brokkoli*

Orecchia di Elefante alla Milanese (costata di maiale) in doppia panatura
cotta in padella con Rucola e tartare di Pomodori, Patate fritte fresche*

Elephant ears fried Milanese (swine meat) with Rucola Tomatoes tartare and fresh potatoes
Elephant ear* Milanese in eine Schale mit Rucola und Tomaten-Tartar und Kartoffeln frites frisch*

Secondo Piatto Proposta Light

Light Second Course - Zweiter Gang Light

Filetto di Ricciola al vapore con Patate Fagiolini*
salsa al Pesto rucola e Pomodoro candito*

Fillet of Ricciola with steamed potatoes and Green beans* Pesto and dried Tomatoes
Gedämpftes Gelbschwanzmakrele - Filet* mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Pesto, Rucola und geschwenkten Tomaten*

Per ogni 100 g: Kcal 120 - Kj 455 - Glucidi 4,3 g - Proteine 12 g - Lipidi 7,1 g

La Selezione di Carne Black Angus *Selection of Black Angus Beef* *Auswahl Black Angus Fleisch*

Tagliata di Black Angus cotta alla piastra,
Peperoni all'olio e Pera caramellato al Mirto*

Black Angus steak with red peppers and caramelized pears with Myrtle
Geschnitten Black Angus* gekocht gegrillt, Paprika Öl und karamellisierten Mirto*

Entrecôte di Black Angus cotta in padella, con granella di Pistacchio,
fascetto di Asparagi* al Bacon e Patate tornite al forno*

Entrecôte Black Angus with chopped almonds, rolled bacon with Asparagus* and roasted Potatoes
Entrecôte von Black Angus* in einer Pfanne mit gehackten Pistazien zubereitet Bündel Asparagus*
Speck und Kartoffeln drehte den Ofen*

Burger Suggest

Black Angus American Burger (200 g carne)*

*Pane fresco con semi di sesamo, Formaggio Provola dolce, cipolla rossa alla griglia,
foglia di lattuga, pomodoro a fette, cetrioli sott'aceto e Patate Fritte Fresche,
tomato ketchup e maionese*

*Black Angus American Burger with (200 g) fresh hamburger sesame bread, cheese, grilled red onion,
lettuce, sliced tomatoes, pickles and fresh fried potatoes*

Black Angus American Burger (200 g Fleisch)*

* Prodotto surgelato - frozen product

"La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine"

"The list of allergens (EU) No 1169/2011 be consulted in the back pages"

"Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 den letzten Seiten zu finden"

Contorni - Side dishes - Beilagen

Patate Fresche al Forno

Fresh Roasted Potatoes - Frische Bratkartoffeln

Verdure Grigliate Miste

Mixed Grilled Vegetables - Gemischte Grillgemüse

Insalata Mista di Stagione

Mixed Seasonal Salad - Gemischter Saison - Salat

Insalata di Pomodori

Tomato Salad - Tomatensalat

Selezione di Formaggi

“Caseificio Famiglia Busti”

Cheeses Selection - Käseauswahl

*Il Pepe Nero, il Peperoncino, di pura Pecora (fresco),
il Pecorino Nero (semistagionato) e Rosso (fresco) Pascoli di Pienza,
il Pecorino Pascoli della Sardegna (stagionato)*

Frutta - Fruit - Obst

Carpaccio di Macedonia di Frutta Fresca di stagione

Seasonal fruit salad - Obstsalat mit frischem Saisonobst

Dessert

Souffle al Cioccolato con cuore caldo al caramello e quenelle di gelato*

Souffle Chocolate warm heart caramel and quenelle of ice cream
Schokoladen Soufflé mit warmem Karamellherz und Eis - Quenelle

Meringa farcita con crema alla vaniglia*

Meringue topped with vanilla cream
Baiser mit Vanillecreme - Füllung

Sacher ripiena di marmellata all' albicocca e scaglie di cioccolato*

Sacher filled with apricot jam and chocolate chips
Sacher mit Aprikosenmarmelade - Füllung und Schokoladensplittern

Profitterol al cioccolato Bianco*

Profitterol White Chocolate
Profitterol (kl. Windbeutel) aus weißer Schokolade

*Crema Catalana**

*Catalan caramel cream**
*Crema Catalana**

*Sorbetto al Limone**

*Lemon Sorbet**
*Zitronen - Sorbet**

Seadas "Sarde" al Miele*

"Seadas" Sardinian fritters with pecorino cheese and honey
"Seadas" mit Pecorino-Käse und Honig*

* Prodotto surgelato - frozen product

"La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine"

"The list of allergens (EU) No 1169/2011 be consulted in the back pages"

"Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 den letzten Seiten zu finden"

La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011

The list of allergens (EU) No 1169/2011

Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011

Entrée - Appetizers - Aperitif

Bruschetta alle Verdure Aromatizzate - Allergeni: Cereali contenenti Glutine, Sedano
Bruschetta with aromatic vegetables - Allergens: Cereals containing gluten, Celery
Bruschetta mit Aroma Gemüse und "Prosecco - Allergene: glutenhaltiges Getreide, Sellerie

Antipasti - Hors d'Oeuvres - Vorspeisen

Degustazione di Affettati Tipici Toscani - Allergeni: Cereali contenenti Glutine
A Taste of Tuscany coldcuts - Allergens: Cereals containing gluten
Verkostung von typischem toskanischem Aufschnitt - Allergene: glutenhaltiges Getreide

Tentacoli di Polpo in doppia cottura - Allergeni: Pesce e prodotti a base di pesce
Grilled Octopus on a bed of sauteed cuttlefish potatoes - Allergens: Fish and product thereof*
Tentakeln der Oktopus - Allergene: Fisch und Fischprodukte

Burratina fresca, con raggi di acciughe - Allergeni: Pesce e prodotti a base di pesce, Latte
Fresh Burratina with anchovies - Allergens: Fish and product thereof, Milk
Burratina frisch, - Allergene: Fisch und Fischprodukte, milch

Antipasto Proposta Light - Light Starter

Saccottino di Cavolo Cappuccio - Allergeni: Pesce e prodotti a base di pesce, Latte
"Saccottino" with stuffed - Allergens: Fish and product thereof, Milk and product thereof
Saccottino von Kohl gefüllten Fisch - Allergene: Fisch und Fischprodukte, milch

Primi piatti - First Courses - Erste Gänge

Paccheri freschi al Cacio e Pepe - Allergeni: Cereali contenenti Glutine, Pesce, Latte e derivati del latte
Home made Paccheri with Cheese, Pepper - Allergens: Cereals containing gluten, Milk and product thereof
Paccheri mit Cacio-Käse - Allergene: Fisch und Fischprodukte, milch

Tagliolini freschi al nero di seppia - Allergeni: Cereali contenenti Glutine, Pesce, Latte
Home made cuttlefish Tagliolini - Allergens: Cereals containing gluten, Fish, Milk
Frische Nudeln Blacks - Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch und Fischprodukte, milch

Risotto con Aparagi - Allergeni: Mandorle, Frutta a guscio, Latte e derivati del latte
Risotto con Asparagus - Allergens: Almonds, Nuts, Milk and product thereof
Risotto mit Aparagi - Allergene: Mandeln, Nüsse, milch

Ziti arrotolati al battuto di Black Angus - Allergeni: Cereali contenenti Glutine, Sedano, Latte
Ziti pasta with diced meat Black Angus - Allergens: Cereals containing gluten, Celery, Milk
Ziti pasta mit Black Angus - Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Milch

Primo Piatto Proposta Light - Light First Course - Erster Gang Light

Spaghetti alla Chitarra - Allergeni: Cereali contenenti Glutine
Spaghetti alla Chitarra - Allergens: Cereals containing gluten
Spaghetti "alla Chitarra - glutenhaltiges Getreide

Secondi Piatti di Pesce - Second Courses - Zweite Gänge Fisch

Tagliata di Tonno in Panure di semi di Sesamo - Allergeni: Pesce e prodotti a base di pesce, Semi di Sesamo
Tuna steak on breaded sesame seeds - Allergens: Fish and product thereof, Nuts and Sesame
Thunfisch in Scheiben - Allergene: Fisch und Fischprodukte

Filetto di Orata alla piastra - Allergeni: Pesce e prodotti a base di pesce
Grilled Fillet of Orata - Allergens: Fish and product thereof
Gegrilltes Goldbrasse - Filet - Allergene: Fisch und Fischprodukte

Secondi Piatti di Carne - Classic Second Courses - Zweite Gänge Fleisch

Scaloppa di petto di Pollo - Allergeni: Uova

Escalope of chicken - Allergens: Eggs

Hühnchenbrust-Schnitzel - Allergene: Eggs

Orecchia di Elefante alla Milanese (costata di maiale) - Allergeni: Frutta a guscio, Cereali contenenti Glutine*

Elephant ears fried Milanese (swine meat) - Allergens: Nuts, Cereals containing gluten

Elephant ear Milanese - Allergene: Nüsse, Glutenhaltiges Getreide

Secondo Piatto Proposta Light - Light Second Course - Zweiter Gang Light

Filetto di Ricciola - Allergeni: Pesce e prodotti a base di pesce

Fillet of Ricciola - Allergens: Fish and product thereof

Gedämpftes Gelbschwanzmakrele – Filet - Allergene: Fisch und Fischprodukte

La Selezione di Carne Black Angus - Selection of Black Angus Beef - Auswahl Black Angus Fleisch

Entrecote di Black Angus con granella di Pistacchio - Allergeni: Frutta a guscio

Entrecote Black Angus with chopped almonds - Allergens: Nuts

Geschnitten Black Angus - Allergene: Nuts

Burger Suggest

Black Angus American Burger - Allergeni: Cereali contenenti Glutine, Sesamo, Senape*

Black Angus American Burger - Allergens: Cereals containing gluten, Sesame, Mustard*

Black Angus American Burger - Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sesam, mustard*

Dessert

Souffle al cioccolato - Allergeni: Uova, Soia, Cereali, Latte. Può contenere Frutta a guscio

Souffle Chocolate - Allergens: Eggs, Soybeans, Cereals, Milk, May contain traces of nuts

Schokoladen Soufflé - Allergene: Eier, Soja, Getreide, Milch. Kann Nüsse enthalten

Meringa farcita con crema alla vaniglia - Allergeni: Può contenere tracce di Frutta a guscio

Meringue topped with vanilla cream - Allergens: May contain traces of nuts

Baiser mit Vanillecreme - Allergene: Kann Spuren von Nüssen enthalten

Sacher ripiena di marmellata - Allergeni: Può contenere tracce di Frutta a guscio

Sacher filled with apricot jam - Allergens: May contain traces of nuts

Sacher mit Aprikosenmarmelade - Allergene: Kann Spuren von Nüssen enthalten

Profitterol al Cioccolato Bianco - Allergeni: Uova, Soia, Cereali, Latte. Può contenere Frutta a guscio

Pofitterol with white chocolate - Allergens: Eggs, Soybeans, Milk, May contain traces of nuts

Crema Catalana - Allergeni: Uova, Soia, Frumento, Latte. Può contenere Frutta a guscio

Catalan caramel cream - Allergens: Eggs, Soybeans, Cereals, Milk, May contain traces of nuts

katalanische Creme - Allergene: Eier, Soja, Getreide, Milch. Kann Nüsse enthalten

Sorbetto al Limone - Allergeni: Può contenere tracce di Latte, Cereali, Uova, Frutta a guscio e Soia

Lemon Sorbet - Allergeni: May contain traces of Milk, Cereals, Eggs, Nuts, Soybeans

Zitronensorbet - Allergene: kann Milch enthalten, Eier, Soja, Getreide, kann Nüsse enthalten

Seadas "Sarde" al Miele - Allergeni: Cereali contenenti Glutine, Latte e derivati del latte

"Seadas" Sardinian fritters with pecorino cheese and honey - Allergens: Cereals containing gluten, Milk and product thereof

"Seadas" Sardischen Küchle mit Pecorino-Käse und Honig - Allergene: Allergene: glutenhaltiges Getreide, kann Milch enthalten

