

Menu



Entrée - Appetizers

Bruschetta alle Verdure Aromatizzate e Flûte di Prosecco

Bruschetta with seasoned vegetables and flute of prosecco
Bruschetta mit aromatisiertem Gemüse und einem Glas Prosecco

Antipasti - Hors d'Oeuvres

Degustazione di Affettati Tipici Toscani

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

A Taste of Tuscany coldcuts
Verkostung von typischen Aufschnitten

Parmigiana estiva di Zucchine con pomodoro e stracciatella

Zucchini Parmigian with tomatoes and stracciatella
Sommer parmigiana Zucchini mit Tomaten und Stracciatella

*Gamberi e Calamaro all'orientale con Broccoli al Vapore
e Pomodorini appena saltati al sentore di Menta*

Oriental shrimp and squid with steamed broccoli and minted flavoured cherry tomatoes
*Garnelen und Tintenfisch nach orientalischer Art gedämpftem Broccoli
und gedünsteten Tomaten mit Minzaroma*

*Il Polpo spadellato con patate tiepide schiacciate e condite,
olive, pomodorini, sedano croccante*

Grilled "octopus" with seasoned potatoes, olives, cherry tomatoes and crispy celery
Der Oktopus angebraten in warmen Stampfkartoffeln und Saison, Oliven, Kirschtomaten, knusprigen Sellerie

Selezione di Formaggi "Caseificio Famiglia Busti"

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

A Taste of Cheeses

Primi piatti - First Courses

*Paccheri freschi al Cacio e Pepe, bocconcini di Ricciola
su dadolata di Pomodoro ciliegia*

"Paccheri" pasta with cheese, black pepper, amberjack and diced tomato

Paccheri di Gragnano mit Käse und Pfeffer, Bernsteinmakrele und gewürfelten Kirschtomaten

Risottino al battuto di Gamberi, leggera scorza di limone e spolverata di Bottarga

Rice with shrimp, grated lemon and bottarga

Risotto mit gehackten Garnelen, Zitronenschale bestreuen und leicht mit Bottarga

*Tagliolini freschi al nero di seppia con sfilacciata di Calamari spillo,
dadolata di zucchine croccanti e quenelle di ricotta*

Home made cuttlefish Tagliolini with squid, diced crispy zucchini and ricotta cheese

Tagliolini mit Streifen von Tintenfisch Nadel, dadolata Zucchini

*Maccarrones de Punzu (gnocchetto di grano duro) al ragù di battuto di Black Angus
dadolata di Melanzane, salsa all'aglio e prezzemolo, con scaglie di Provolone*

*Pasta with diced meat Black Angus, cherry tomatoes, diced eggplant,
garlic and parsley sauce with grated Provolone cheese*

*Maccarrones de punzu (Knödel Hartweizen) mit Fleischsauce gehackte Black Angus
gewürfelten Auberginen, Knoblauch-Sauce und Petersilie mit Provolone Flocken*

Primo Piatto Proposta Light Light First Course

Spaghetti alla Farina di Kamut di pasta fresca con Pomodorini e Basilico

Wheat "kamut" spaghetti with cherry tomatoes and basil

Spaghetti Kamut mit rohen Tomaten und Basilikum

Secondi Piatti di Pesce - Second Courses

*Filetto di Baccalà avvolto in fili di Kataifi, su crostone di pane
e scarola saltata con capperi olive e pomodoro disidratato*

*Fillet of codfish wrapped with "kataifi" on a bed of toasted bread with capers, olives and dehydrated tomatoes
In Kataifi-Fäden eingewickeltes Stockfischfilet mit Croûtons und gedünsteten Endivien mit Kapern,
Oliven und getrockneten Tomaten*

*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 and black olives on a bed of grilled potatoes,
steamed spinach seasoned with hot pepper and lemon
Gegrilltes Goldbrassenfilet mit einer Tapenade aus schwarzen und grünen Oliven auf dünn geschnittenen
Grillkartoffeln, gedämpftem Spinat und Chili-Öl mit Zitrone*

Secondi Piatti di Carne

Classic Second Courses

*Filetto di Maiale in doppia cottura con salsa al Mirto rosso
e crema di patate dolci aromatizzate alla Kurcuma*
Pork tenderloin with Mirto sauce and "Kurcuma" mashed sweet potatoes

*Entrecote di Black Angus allevamento "Ana Paula" panata
al leggero sentore d'affumicato di erbe di campo con patate tornite al forno*
Breaded Entrecote of Black Angus seasoned with herbs with baked potatoes
Paniertes Entrecôte vom Black Angus mit leichtem Räucheraroma von Wildkräutern mit gebackenen Kartoffeln

*Tagliata di Black Angus allevamento "Ana Paula" alla mediterranea Pomodorini
ciliegia, Basilico, granella di pistacchio e nocciole e leggera gocciolata di pesto rucola*
"Tagliata" of Black Angus with cherry tomatoes, basil, chopped pistachios and hazelnuts and pesto of basil
*Scheiben vom Black Angus nach mediterraner Art mit Kirschtomaten, Basilikum, Pistazien- und Walnusskörnern
und einem Klecks Basilikumpesto*

Burger Primavera di Black Angus allevamento "Ana Paula" (200gr carne)
*Pane fresco con semi di sesamo, Fette di mozzarella di bufala, foglia di lattuga,
pomodoro ciliegia, Basilico fresco, con l'aggiunta di Patate Fritte Fresche in coppo,
con salsa Tomato Ketchup e Maionese*

*Fresh sesame seed bread, Mozzarella of "Bufala", leaf of lettuce, cherry tomatoes, fresh basil,
with side dish of fresh french fries, BBQ sauce, Tomato Ketchup and Mayonnaise*

Frühlings-Burger mit Black Angus (200 g Fleisch)

*mit frischem Sesambrot, Büffel-Mozzarella, mit Kopfsalat, Kirschtomaten, frischem Basilikum
und frisch zubereiteten Pommes Frites in der Papiertüte, mit BBQ-Sauce, Tomatenketchup und Mayonnaise*

Contorni - Side Orders

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

Frutta - Fruit - Obst

Carpaccio di Macedonia di Frutta Fresca di stagione

Seasonal fruit salad - Obstsalat mit frischem Saisonobst

Tagliata di frutta fresca con quenelle di gelato alla vaniglia

Sliced fresh fruit with quenelle ice cream

Ananas al naturale nella sua coppa

Fresh diced Ananas

Dessert

Souffle Black & White,

Fragrante tortino al cioccolato fondente con all'interno un cremoso cuore caldo al cioccolato bianco e quenelle di gelato

*Cremoso al Pistacchio con morbido biscotto alla Nocciola
crema alla Ricotta e cuore di Pistacchio*

SacheChocolate Temptation

*Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola
e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao,
ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato*

Babà al rhum con crema pasticceria

Strawberry Cheesecake e gocce di Nutella

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

Children Suggest

Pennette al pomodoro fresco

Pennette with fresh tomato

Pennette mit frischen Tomaten

Farfalline al Pesto Genovese

Butterflies Pasta with Pesto Genovese

Schmetterlinge Pasta mit Pesto Genovese

Baby Burger di Black Angus

*Pane con semi sesamo, foglia di insalata, pomodoro ramato e formaggio
accompagnato da patate fritte fresche al coppo, maionese ketchup*

Baby Burger Black Angus

*Bread with sesame seeds, lettuce leaf, tomato copper and cheese
accompanied by fresh fried potatoes to the tile, mayonnaise, ketchup*

Baby-Burger Black Angus

*Brot mit Sesam, Salatblatt, Tomate Kupfer und Käse begleitet von frischen Bratkartoffeln auf die Fliese,
Mayonnaise, Ketchup*

*Fanny Fish impanato alla Milanese cotto in padella, con dadolata di pomodori
ciliegia e patate fritte fresche, maionese ketchup*

Funny Fish breaded Milanese cooked in a pan,

with diced cherry tomatoes and fresh french fries, mayonnaise ketchup

Lustige Fische Milanese in einer Pfanne gekocht paniert,

mit gewürfelten Tomaten und frische französisch frites, Mayonnaise Ketchup

*Birichini di Pollo impanato alla Milanese cotto in padella, con dadolata di
pomodori ciliegia e patate fritte fresche, maionese e ketchup*

Birichini Breaded Chicken Milanese cooked in a pan,

with dadolata of cherry tomatoes and fresh french fries, mayonnaise and ketchup

Birichini Paniertes Huhn Milanese in der Pfanne gebraten,

mit dadolata von Kirschtomaten und frischen Französisch frites, Mayonnaise und Ketchup

Tazza gelato Looney Tunes

Lemon Sorbet

Zitronen - Sorbet

Il Menù comprende due piatti a scelta tra antipasti, primi, secondi

