

# Menu



## *Entrée - Appetizers*

*Bruschetta di farina di Ceci dadolata di Pomodoro con Flutè di Prosecco*

*Chickpea flour Bruschetta, diced tomato with anchovie's and flute of prosecco*

*Bruschetta aus Kichererbsenmehl, Tomatenstückchen und einem Glas Sekt*

## *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*

*Aufschnitt-Teller typisch toskanischer Wurst*

*Parmigiana di Zucca, al sentore di rosmarino con mozzarella di Bufala*

*Pumpkin Parmigiana, with "Bufala" mozzarella and a scent of rosemary*

*Kürbis-Parmigiana mit Rosmarin und Büffelmozzarella*

*Insalata di Puntarelle alla Romana con Alice e bocconcini di Focaccia croccante*

*"Puntarelle" salad with anchovie's and diced focaccia*

*Chicorée-Salat a la Romana mit Sardellen und knusprigem Focaccia-Brot*

*Il Tentacolo di Polpo\*\* in crosta di pane carasau con patate in purea e pesto di sedano*

*Tentacle Octopus in breaded carasau with mashed potatoes and pesto of celery*

*Oktopus-Tentakel in Carasau- Brot mit Kartoffelpüree und Sellerie-Pesto*

*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*

*Käse-Auswahl der Käserei "Caseificio Famiglia Busti"*

## Primi Piatti - First Courses

### *Bucatini alla Amatriciana*

AIUTIAMO LE POPOLAZIONI COLPITE DAL SISMA DEL 24.08.16 - CON L'ORDINAZIONE DI QUESTO PIATTO VERRANNO DONATI 2 EURO

€. 1,00 LO METTIAMO NOI - €. 1,00 LO AGGIUNGETE VOI.

WE HELP THE PEOPLE AFFECTED BY THE EARTHQUAKE OF 08/24/16 - BY ORDER OF THIS PLATE WILL BE DONATED 2 EURO €. 1.00 WE THE US - €. 1.00 THE ADD YOU.

HELFEN SIE DEN DURCH DAS ERDBEBEN VON 08/24/16 BETROFFEN PERSONEN - MIT DER BESTELLUNG DIESES GERICHTES WERDEN 2 EURO GESPENDET

€. 1,00 GEBEN WIR - €. 1.00 FÜGEN SIE HINZU.

### *Paccheri freschi al Cacio e Pepe, bocconcini di Pesce Scorfano\*\* su dadolata di Pomodorino*

*"Paccheri" pasta with cheese, black pepper, swordfish\*\* and diced tomato*

*Paccheri-Nudeln mit Käse Cacio Nero, Rotbarsch\*\* und gewürfelten Kirschtomaten*

*Risottino mantecato al Gorgonzola e Carciofi\*\* spadellati*

*Risotto with creamy gorgonzola and sautéed artichokes\*\**

*Risotto mit cremiger Gorgonzola und sautierten Artischocken\*\**

### *Culurgione Ogliastrini (Ravioli) del pastificio artigianale Sardo "AC Tutto Pasta" ripieni di patate e pecorino, su vellutata di pomodorino*

*"Culurgione Ogliastrini" filled with potatoes and cheese, on a flan of tomato sauce*

*Ravioli (Culurgiones Ogliastrini) des sardischen handwerklichen Teigwarenherstellers*

*"AC Tutto Pasta" mit einer Füllung aus Kartoffeln und Pecorino-Käse auf Kirschtomatencreme*

### *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 (Hartweizen-Gnocchi) mit Black Angus-Fleischsauce \*\*, gewürfelten Auberginen, Knoblauch/Petersilie-Sauce und mit Provolone-Käse*

### *Vellutata di Carote e Porro con trancetto di Baccalà croccante al pepe*

*Carrot cream broth with porro and crispied pepper Stockfisch*

*Karottencreme und Lauch mit knuspriger Kabeljauscheibe in Pfeffersauce*

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

## 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*

*Frische „Kamut“-Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum*

## *Secondi Piatti di Pesce - First Courses*

*Lasagnetta di Filetto di Baccalà\*\* Atlantico mantecato, farcito  
con farina di mais e ragù di pomodori*

*Atlantic Fillet Cod\*\* lasagne, stuffed with corn flour and tomato sauce  
Atlantik-Kabeljaufilet-Lasagne\*\*, gefüllt mit Maismehl und Tomatenragù*

*Filettini di Orata\*\* adagiati su salsa di peperoni dolci e succo di lime  
con cubi di patate al burro*

*Fillets of bream\*\* on a flan of green peppers and lime juice and cubbed butter potatoes  
Goldbrassefilet\*\* auf milder Paprikasauce und Limettensaft mit gewürfelten Butterkartoffeln*

## *Secondi Piatti di Carne - Classic Second Courses*

*Orecchia di Elefante\*\* alla Milanese (costata di maiale) in doppia panatura  
cotta in padella con Cime di Rape e Patate*

*Elephant ears\*\* fried Milanese (swine meat) with green turnips and fresh potatoes  
Elephant ear\*\* a la Milanese (Schweinerippe), doppelt paniert, mit Stängelkohl und Kartoffeln*

*Scaloppa di Petto d'Anatra\*\* brasato su purè di Sedano Rapa,  
riduzione di balsamico, granella e cialda di focaccia*

*Braised duck\*\* breast Escalope on mash Celeric, balsamic reduction and focaccia  
Geschmorte\*\* Entenbrustscheibe auf Selleriepüree, Balsamico-Sauce und Focaccia-Brot*

*Tagliata di Black Angus\*\* allevamento "Ana Paula" su Rucola, Pomodorini ciliegia,  
Patata tornita fondente*

*Tagliata Black Angus\*\* on Arugula, cherry tomatoes, potato fondant  
Black Angus – Scheiben\*\* aus der Züchtung "Ana Paula" auf Rucola, Kirschtomaten, Bratkartoffeln*

*Burger\*\*\* Gourmet di Black Angus\*\* allevamento "Ana Paula" (200gr carne)  
Pane fresco con semi di sesamo, Misticanza, pomodoro Ciliegia glassato al tabasco,  
Speck stufato, formaggio Asiago, maionese, con Patate Fritte Fresche*

*Fresh bread with sesame seeds, green salad, cherry tomatoes glazed with Tabasco sauce, bacon, Asiago cheese,  
with Fresh French Fries*

*Burger\*\*\* Gourmet Black Angus\*\* aus der Züchtung "Ana Paula" (200gr Fleisch)  
Frisches Brot mit Sesam, Gemischter Salat, Kirschtomaten in Tabasco-Sauce, Speck-Eintopf, Asiago-Käse, mit  
Französisch Fries Frische*

## *Contorni - Side Orders*

*Patate Fresche al Forno*

*Fresh Roasted Potatoes*

*Frische Bratkartoffeln*

*Verdure Grigliate Miste*

*Mixed Grilled Vegetables*

*Gemischtes gegrilltes Gemüse*

*Insalata Mista di Stagione*

*Mixed Seasonal Salad*

*Gemischter Salat der Saison*

*Insalata di Pomodori*

*Tomato Salad*

*Tomatensalat*

## *Frutta - Fruit*

*Carpaccio di Macedonia di Frutta Fresca di stagione*  
*Seasonal fruit salad*

*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*

*Panna Cotta fresca con leggera colatura di Amarene candite*  
*"Panna Cotta" with fresh lightly salted candied Amarena cherries*

*Souffle\*\* Black & White,*  
*Fragrante tortino al cioccolato fondente con all'interno un cremoso*  
*cuore caldo al cioccolato bianco e quenelle di gelato*  
*Black & White Souffle\*\*,*  
*A dark chocolate cake with creamy*  
*warm hearted white chocolate and quenelle ice cream*

*Chocolate 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*  
*Chocolate cream with original Ecuador cocoa,, crunched and cream hazelnut between two layers of soft sponge*  
*chocolate cake with chocolate icing*

*Strawberry Cheesecake e gocce di Nutella*  
*Cheesecake with Nutella*

*Crema Catalana\*\**

*Sorbetto al Limone \*\**

*Seadas\*\* "Sarde" al Miele*

# Children Suggest

## Primi Piatti\*\*\*

*Pennette al pomodoro fresco*

*Pennette with fresh tomato*

*Pennette mit frischen Tomaten*

O

*Farfalline al Pesto Genovese*

*Butterflies Pasta with Pesto Genovese*

*Schmetterlinge Pasta mit Pesto Genovese*

## Secondi Piatti\*\*\*

*Funny 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*

O

*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*

## Dessert

*Tazza gelato\*\* Loney Tones*

*Coperto incluso*

*\*\*\*Il Menù comprende due piatti a scelta tra i primi, secondi e Frutta*



**ligabue**  $\psi$   
GROUP  
*Eat better, live better!*