

Il nostro cestino del pane...
Our bread basket...
Unser Brotkorb...



Il pane caldo di Antonio.....1 Kg € 8

Il pane senza glutine.....1 panino € 6

E' frutto di una lievitazione naturale e di farine di altissima qualità macinate a pietra nel nostro mulino, da grani seminati direttamente nei nostri campi. E' cotto nel forno a legna, secondo la tradizione di famiglia.

Es ist das Ergebnis eines natürlichen Sauerteigs und hochwertiger Mehle aus Steinmehl in unserer Mühle, die direkt auf unseren Feldern ausgesät werden. Es wird nach Familientradition in einem Holzofen gekocht.

It is the result of a natural leavening and high quality stone-ground flours in our mill, from grains sown directly in our fields. It is cooked in a wood oven, according to the family tradition.

Grani Antichi Toscani e semi vari*

Alte toskanische Körner und verschiedene Samen*

Ancient Tuscanian grains and various seeds*

(1,5,6,7,10)

... e il nostro olio Hinoial
...und unser Öl Hinoial
...and our oil Hinoial



Olio "Hinoial" Anima | 11€ 18 | 51€ 85

E' frutto di olive multicultivar (leccino, pendolino, moraiolo, frantoio, maurino). Le piante dell'oliveta della famiglia Polzella sono lasciate crescere naturalmente e le olive sono spremute il giorno stesso della raccolta, assicurando così un olio extravergine con una bassa acidità e totalmente toscano.

Es ist die Frucht von Oliven verschiedener Sorten (Leccino, Pendolino, Moraiolo, Frantoio, Maurino). Die Olivenbäume der Familie Polzella wachsen auf natürliche Weise und die Oliven werden am Tag der Ernte gepresst, wodurch ein natives Olivenöl extra mit geringem Säuregehalt und absolut toskanisch entsteht.

It is the fruit of multicultivar olives (leccino, pendolino, moraiolo, frantoio, maurino). The olive trees of the Polzella family are left to grow naturally and the olives are pressed the day of harvesting, thus ensuring an extra virgin olive oil with low acidity and totally Tuscan.

***semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, soia**

***Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, Leinsamen, Hirssesamen, Soja**

***sunflower seeds, sesame seeds, flax seeds, millet seeds, soy**

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information



PIZZE

..DEDICATA AL MIO PAESE..

'A VADA.....19€

Mozzarella 'Fior di Latte', pomodoro fresco canestrino, mozzarella a fette, farro Monococco soffiato, chips di basilico, olio extravergine d'oliva HinØial

Mozzarella 'Fior di Latte', frische tomate "canestrino", geschnittene Mozzarella, Puff-Dinkel "Monococco", BasilikumChips, Olivenöl Extravergine HinØial

Mozzarella 'Fior di Latte', fresh tomato "canestrino", sliced Mozzarella, puffed "Monococco" spelt, basil chips, extra-virgin olive oil HinØial

1,5,6,7,14

'A VADA DI MARE.....21€

Con l'aggiunta di alici del "Cantabrico"

Mit dem Zusatz von Sardellenfilets "Cantabrico"

With the addition of anchovies from "Cantabrico"

1,5,6,7,11,14

'A VADA DI TERRA.....21€

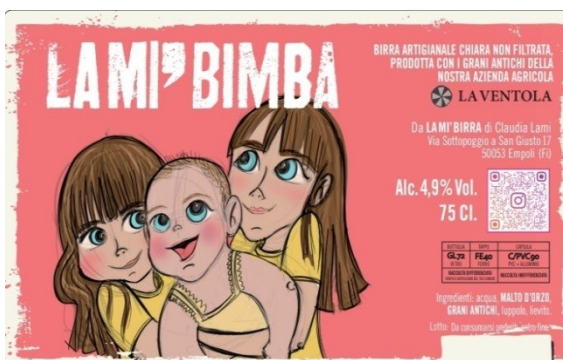
Con l'aggiunta del prosciutto crudo "Pratomagno"

Mit dem Zusatz von roher Schinken " Pratomagno "

With the addition of raw ham "Pratomagno"

1,5,6,7,14

La nostra birra consigliata...



LA MI' BIMBA è una birra chiara non filtrata, cruda con aggiunta di grani antichi a bassa fermentazione e a lenta maturazione. Al palato si percepisce un bilanciamento tra il sapore rotondo dei grani antichi, che le donano pienezza ed eleganza e l'amaro del luppolo.

Stile: weiss, cruda, non filtrata | 4,9 % vol. | 75cl. € 14|

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.
*Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



LE PIZZE DEL GIORNO

PROFUMI DI SICILIA°.....23€

*In collaborazione con lo Chef Gianluca Casini
del ristorante 'L'Arte in Cucina', Düsseldorf*

Mozzarella "Fior di Latte", tataki di tonno al sesamo, cipolla in agrodolce, datterino giallo, sedano
Mozzarella „Fior di Latte“, Thunfisch-Tataki mit Sesam, süßsaure Zwiebel, gelbe Kirschtomaten, Sellerie
Mozzarella "Fior di Latte", tuna tataki with sesame, sweet and sour onion, yellow cherry tomatoes, celery
1,5,7 8, 9,10,11

INCONTRI TOSCANI.....23€

Mozzarella 'Fior di Latte', spuma di patata del Fucino, manzo di Pozza "Antica Norcineria", granella di capperi di Salina, scaglie di tartufo toscano 'Savini'
Mozzarella "Fior di Latte", lila Kartoffel Kreme aus Fucino, Rindfleisch "Antica Norcineria", geräucherte Salz-Würzmischung, Trüffelspäne
Mozzarella "Fior di Latte", purple potato's cream from Fucino, beef "Antica Norcineria", smoked barbacoa's salt, grated truffle
1,5,6,7

MANDORLO IN FIORE°.....23€

Mozzarella "Fior di Latte", burrata, gambero rosso, scaglie di mandorle, asparagi
Mozzarella "Fior di Latte", Burrata-Käse, lila Garnelen, Mandelblättchen, Spargel
Mozzarella "Fior di Latte", burrata cheese, purple shrimp, flaked almonds, asparagus
1,2,5,6,7,11

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE / Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in

unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



LE SPICCHIATE

PORTOFERRAIO°23€

Mozzarella “Fior di Latte”, pesto, pinoli toscani ,polpo, patata del Fucino, olive nostraline e basilico

Mozzarella “Fior di Latte”, Pesto, Tosckanische Pinienkernen, Tintenfisch, Kartoffel, Oliven und Basilikum

Mozzarella “Fior di Latte”, pesto, pinenuts, octopus, potato, olives and basil

1,5,6,7,11,13

NAPULÈ..... 19€

Pomodoro, burrata, alici del “Cantabrico” , pomodoro datterino, cucunci di Salina, basilico fresco

Tomate , Burrata (frischer Sahnekäse), Sardellenfilets von “Cantabrico” , Tomate Datterino, Kapern aus Salina, frischer Basilikum

Tomato “San Marzano DOP”, burrata (full-fat soft cheese), anchovies branded “Cantabrico” , tomato datterino, capers from Salina, fresh basil

1,5,6,7,11,14

TOSCOEMILIANA..... 19€

Mozzarella “Fior di Latte”, cotto “San Giovanni della luna calante” Capitelli, burrata, prosciutto crudo ‘Pratomagno’, scaglie di grana, pecorino toscano

Mozzarella “Fior di Latte”, gebackener Schinken “San Giovanni della luna calante” Capitelli, roher Schinken ‘Pratomagno’, Burrata (frischer Sahnekäse), Grana, Toskanischer Pecorino-Käse

Mozzarella “Fior di Latte”, baked ham “San Giovanni della luna calante” Capitelli, raw ham ‘Pratomagno’, burrata (fresh-fat soft cheese), Grana, tuscanian pecorino cheese

1,5,6,7

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE / Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/

Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



LE CHICCHE DI ANTONIO

ALYSSA.....17€

Mozzarella "Fior di Latte", crema di pistacchio, mortadella al pistacchio, burrata, pecorino, pistacchio di Bronte

Mozzarella "Fior di Latte", Pistaziencreme, Pistazienmortadella, Burrata-Käse, Pecorino-Käse, Bronte-Pistazie

Mozzarella "Fior di Latte", pistachio cream, pistachio mortadella, Burrata cheese, pecorino cheese, Bronte pistacio

1,5,6,7

VENTOLA SUL TETTO.....19€

Mozzarella "Fior di Latte", funghi porcini, rucola, scaglie di grana, scaglie di tartufo toscano Savini

Mozzarella "Fior di Latte", Steinpilze, Rucola, Granaflocken, frische toskanische Trüffelflocken

Mozzarella "Fior di Latte", porcini mushrooms, rocket, grana flakes, fresh Tuscan truffle flakes

1,5,6,7

INCONTRI DEL SUD.....17€

Mozzarella "Fior di Latte", datterino giallo e rosso, prosciutto crudo, burrata, basilico

Mozzarella "Fior di Latte", gelbe und rote Datterino-Tomate, Rohschinken, Burrata-Käse, Basilikum

Mozzarella "Fior di Latte", yellow and red datterino tomatoes, raw ham, burrata cheese, basil

1,5,6,7

DRAKULA.....14€

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", peperoni al forno, salamino piccante, 'nduja, olio marinato (olio evo, aglio)

Tomate, Mozzarella "Fior di Latte", gebackene Paprika, würzige Salami, Nduja, mariniertes Öl(extra natives Olivenöl, Knoblauch)

Tomato, mozzarella "Fior di Latte", baked peppers, spicy salami, 'nduja, marinated oil (extra virgin olive oil, garlic)

1,5,6,7

INSUPERABILE.....13€

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", tonno, cipolla, olive nostraline, olio marinato (olio evo, aglio)

Tomate, Mozzarella "Fior di Latte", Thunfisch, Zwiebeln, Nostraline Oliven, mariniertes Öl (extra natives Olivenöl, Knoblauch)

Tomato, mozzarella "Fior di Latte", tuna, onion, olives, marinated oil(extra virgin olive oil, garlic)

1,5,6,7,11

PICCOLA PARMA.....14€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte”, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana
Tomate, Mozzarella “Fior di Latte”, roher Schinken, Rucola, Granaflocken
Tomato, mozzarella “Fior di Latte”, raw ham, rocket, grana flakes
1,5,6,7

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE / Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich / Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.



R I P I E G A T A

ETRUSCA.....18€
Mozzarella “Fior di Latte”, crema di carciofi, carciofi, prosciutto crudo, pecorino toscano, noci
Mozzarella “Fior di Latte”, Artischockencreme, Artischocken, roher Schinken, Toskanischer Pecorino, Walnüsse
Mozzarella “Fior di Latte”, artichoke cream, artichokes, raw ham, Tuscan pecorino, walnuts
1,5,6,7



L E S T E L L E

ROSA DEI VENTI.....17€
Mozzarella “Fior di Latte”, ricotta, salamino piccante, melanzane, pomodoro datterino, scaglie di grana, basilico
Mozzarella “Fior di Latte”, Ricotta, würzige Salami, Auberginen, Datterino-Tomaten, Granaflocken, Basilikum
Mozzarella “Fior di Latte”, ricotta, spicy salami, aubergines, datterino tomatoes, flakes of Grana, basil
1,5,6,7

LA PRATOMAGNO.....19€
Mozzarella ‘Fior di Latte’, gorgonzola, prosciutto crudo ‘Pratomagno’, pinoli, composta di cipolle di Certaldo
Mozzarella „Fior di Latte“, Gorgonzola, Rohschinken „Pratomagno“, Pinienkerne, Zwiebelkompott von Certaldo
Mozzarella 'Fior di Latte', gorgonzola, 'Pratomagno' raw ham, pine nuts, Certaldo onion compote.
1,3,5,6,7

...PER RICORDARE UNA DELLE NOSTRE VITTORIE...

PIZZA VINCITRICE DEL CAMPIONATO MONDIALE 2004
PIZZA SIEGER DER WELTMEISTERSCHAFT 2004
WORLD CHAMPIONSHIP WINNER PIZZA 2004

FOLLIE PRIMAVERILI.....19€
Mozzarella “Fior di Latte”, brie, crema di asparagi, asparagi, zucchine, patate del Fucino cotte sotto la cenere, scaglie di grana, pistacchi di “Bronte DOP” 🍄
Mozzarella “Fior di Latte”, Brie, Spargelcreme, Spargel, Zucchini, Kartoffeln ,Grana, Pistazien “Bronte DOP” 🍄
Mozzarella “Fior di Latte”, brie cheese, cream of asparagus, asparagus, zucchini, potatoes, Grana, pistacchio “Bronte DOP” 🍄
1,5,6,7,10

🍄 Presidio slow-food

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE/ Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.



... D A S E M P R E P E R S E M P R E ...

MARGHERITA.....8€
Pomodoro e mozzarella “Fior di Latte”
Tomate und Mozzarella “Fior di Latte”
Tomato and mozzarella “Fior di Latte”
1,5,6,7

MARINARA.....7€
Pomodoro, olio Marinato (olio evo e aglio), basilico
Tomate, mariniertes Öl (extra natives Olivenöl und Knoblauch), frischer Basilikum
Tomato, marinated oil (extra virgin olive oil and garlic), fresh basil
1,5,7

MARGHERITA REALE.....13€
Pomodoro , mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico fresco
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum
Tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomato, fresh basil
1,5,6,7

NAPOLI.....10€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , acciughe e capperi
Tomate, Mozzarella “Fior di Latte” , Sardellenfilets, Kapern
Tomato, mozzarella “Fior di Latte”, anchovies, capers
1,5,6,7,11

CAPRICCIOSA.....13€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi Champignon
Tomate, Mozzarella “Fior di Latte” , Kochschinken, Artischocken, Oliven, Champignons
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , cooked ham, artichokes, olives, Champignon mushrooms
1,5,6,7

4 MAIALI.....13€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , wurstel, salamino piccante, prosciutto cotto, salsiccia
Tomate, Mozzarella “Fior di Latte” , Wurst, würzige Salami, gekochter Schinken, Wurst
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , wurstel, spicy salami, cooked ham, sausage
1,5,6,7

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE/ Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen

VALLE DEGLI ORTI13€
Mozzarella “Fior di Latte” , verdure di stagione, pomodoro ciliegino, rucola
Mozzarella “Fior di Latte” , Saisongemüse, Cherrytomaten, Rucola
Mozzarella “Fior di Latte” , seasonal vegetables, cherry tomatoes, rocket
1,5,6,7

5 FORMAGGI.....12€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , formaggi vari,gorgonzola
Tomate, Mozzarella “Fior di Latte” , verschiedene Käsesorten, Gorgonzola
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , various cheeses, gorgonzola
1,5,6,7

SALAMINO PICCANTE.....9€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , salamino piccante
Tomate, mozzarella “Fior di Latte” , pikante Salami
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , spicy salami
1,5,6,7

PROSCIUTTO.....9€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , prosciutto cotto
Tomate, mozzarella “Fior di Latte” , gekochter Schinken
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , ham
1,5,6,7

PROSCIUTTO E FUNGHI.....10€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , prosciutto cotto, funghi champignon
Tomate, mozzarella “Fior di Latte” , gekochter Schinken, champignon Pilzen
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , ham, mushrooms
1,5,6,7

SALSICCIA E CIPOLLA.....9€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , salsiccia e cipolla
Tomate, mozzarella “Fior di Latte” , Wurst und Zwiebel
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , sausage and onion
1,5,6,7

WÜRSTEL.....9€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , würstel
Tomate, mozzarella “Fior di Latte” , würstel
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , würstel
1,5,6,7

WÜRSTEL E PATATINE°10€
Pomodoro, mozzarella “Fior di Latte” , wurstel, patatine fritte
Tomate, mozzarella “Fior di Latte” , wurstel, Pommes Frites
Tomato, mozzarella “Fior di Latte” , wurstel, french fries
1,5,6,7,14

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE/ Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



CIACCINI

Impasto alla pala

Il nostro ciaccino al quadrato, rivisitazione della focaccia romana, friabile e croccante. Protagonisti sono il lievito madre in crema, la farina integrale e la tipo 1 entrambe macinate a pietra con germinati che ne esaltano i valori nutrizionali e dal nostro mulino, da farine generate dai Grani Antichi gentil Rosso e Verna seminati nel nostro campo.

5E5 'A MODO NOSTRO'.....15€
In collaborazione con lo Chef Gianluca Casini del ristorante 'L'Arte in Cucina', Düsseldorf

Torta di ceci, crema di melanzane al tartufo ‘Savini’,olio al rosmarino, sale di Maldon
Trüffel-Auberginencreme 'Savini', Rosmarinöl, Salz von Maldon
Chickpeasake, truffle aubergine cream ‘Savini’, rosemary oil, salt from Maldon
1,5,6,7,14

COTTO.....9€
Mozzarella “Fior di Latte”, Prosciutto cotto
Mozzarella “Fior di Latte”, gekochter Schinken
Mozzarella “Fior di Latte”, Cooked Ham
1,5,6,7

CRUDO.....10€
Mozzarella “Fior di Latte”, prosciutto crudo
Mozzarella “Fior di Latte”, Rohschinken
Mozzarella “Fior di Latte”, raw ham
1,5,6,7

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE/ Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.
°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



ANTIPASTI

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE.....15€
sautierte Muscheln und Venusmuscheln
sautéed mussels and clams
2,3,4,9,11

IL NOSTRO CACCIUCCO ALLA LIVORNESE.....18€
Unser Livornesische Cacciucco
Our Leghorn cacciucco
1,3,5,6,7,9,10,11,14

IL POLPO CON LE PATATE E OLIVE TAGGIASCHE°.....20€
Tintenfisch mit Kartoffeln und Oliven
Octopus with Patatoes and Olives
4,9,11,14

ANTIPASTO TOSCANO CON BRUSCHETTE..... 16€
Toskanisches Antipasti mit Bruschetta

Tuscan antipasto with bruschetta
1,6,13

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, BURRATA E BRUSCHETTA AL POMODORO.....15€

Toskanischer Rohschinken, Burrata-Käse und Tomaten-Bruschetta

Tuscan raw ham, Burrata cheese and tomato bruschetta

1,5,6,7

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE / Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich / Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



P R I M I P I A T T I

GNOCCHETTI CON CALAMARI, VONGOLE VERACI E CREMA DI BASILICO15€

Gnocchetti mit Calamari, Venusmuscheln und Basilikumcreme

Gnocchetti with calamari, clams and basil cream

1,2,3,4,5,7,11,13

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE.....15€

Tagliolini (lange Nudeln) mit Meeresfrüchte

Tagliolini (long pasta) with seafoods

1,2,3,4,5,7,11,13

PENNETTE AI CROSTACEI° (scampi, gamberoni, aragostelle e astice).....16€

Penne (Kurze Pasta) mit Schalentieren (Scampi, Garnelen, Languste und Hummer)

Penne-pasta with shellfish (scampi, prawns, languste and lobster)

1,2,3,4,5,6,7,9,11

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL RAGÙ MAREMMANO.....12€
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Ragout der Maremma
Ricotta and spinach ravioli with Maremma ragù
1,3,5,6,7,9,13

RAVIOLI AL TARTUFO DI SAN MINIATO.....12€
Ravioli mit San Miniato Trüffel
Ravioli with San Miniato truffles
1,3,5,6,7,9,10,13

PENNE AL POMODORO E BASILICO.....10€
Penne (kurze Nudeln) mit Tomaten und Basilikum
Penne (short pasta) with tomatoes and basil
1,3,5,7,9,13

LASAGNE AL RAGU' TOSCANO.....11€
Lasagne mit toskanischer Ragout
Lasagne with Tuscan ragù
1,3,5,6,7,9,13

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE / Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich / Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio / Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. / The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati / Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten / some products could be frozen



SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTA DI CALAMARI E GAMBERI°.....16€
Frittierte Calamari und Garnelen
Mixed fried squid and prawns
1,2,5,7,11,14

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE.....22€
Gemischter gegrillter Fisch mit gegrilltem Gemüse
Mixed grilled fish with grilled vegetables
2,5,7,9,11,14

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E VERDURE.....19€
Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Gemüse
Sliced beef with rocket, parmesan and vegetables.
5,6,7

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE.....13€
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Milanese cutlet with fried potatoes

1,5,6,7,13,14

FETTINA DI MANZO AI FERRI CON PATATE FRITTE.....15€

Gegrilltes Rindersteak mit Pommes frites

Grilled beef steak with french fries

5,6,7,10,14

CONTORNI

PATATINE FRITTE°.....5€

Chips

5,7,14

INSALATA MISTA.....5€

Gemischter Salat

Mixed salad

POMODORO E BASILICO.....5€

Tomate und Basilikum

Tomato and basil

CAPRESE.....8€

Tomate, Mozzarella und Basilikum

Tomato, mozzarella and basil

6

*Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE/
Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also
gluten-free.*

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



I NOSTRI DESSERT

FREDDISSIMO AL PISTACCHIO CON CUORE DI CIOCCOLATO BIANCO.....€8

Pistazienparfait mit einem Herz aus weißer Schokolade

Pistachio parfait with a heart of white chocolate

1,5,6,7,13

SCOMPOSTA DI MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA°.....€8

Cremeschnitte mit Rote Früchte

Cream-slice with red fruits

1,5,6,7,13

TIRAMISÙ.....€6

5,6,7,13

PANNA COTTA (CON CIOCCOLATA O CARMELLO O FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO).....€6

Panna cotta mit Waldbeeren oder Schokolade oder Karamel oder Erdbeeren

Panna cotta with wild berries or chocolate or caramel or Strawberries

5,6,7,14

Su richiesta alcune pietanze possono essere realizzate SENZA GLUTINE/ Manche Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich/ Some dishes are available also gluten-free.

N.B. Le nostre pietanze possono contenere ingredienti allergeni, per maggiori informazioni potete leggere l'elenco all'ultima pagina del menù o chiedere al personale di servizio/Die letzte Seite unseres Menüs informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für weitere Informationen. /The last page of our menu offers information on allergenic ingredients in our products. Please contact our staff for further information.

°Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati/ Gerichte können Tiefkühlprodukte enthalten/some products could be frozen



La Carta Dei Vini



**LA CANTINA DI FAMIGLIA/ WEINE AUS DER
FAMILIENEIGENEN KELLEREI/
WINES FROM THE FAMILY'S OWN WINERY**

AGLIANICO DEL TABURNO "Terre d'Aglianico" D.O.C.G. - Torrecuso (BN)

€ 19

| | |
|---|--------------------------------------|
| AGLIANICO TATILLO RISERVA “Terre d’Aglanico” D.O.C.G. - Torrecuso (BN) | € 27 |
| SOFIA extra dry di Falanghina “Terre D’Aglanico” - Torrecuso (BN) | € 19 |
| CODA DI VOLPE DEL TABURNO “Terre d’Aglanico” D.O.C. - Torrecuso (BN) | € 20 |
| SOASSAI Vino bianco “La Ventola” edition | € 13 – 0,75 l € 7 – 0,375 l |
| SADDIDANDA’ Vino rosso “La Ventola” edition | € 13 – 0,75 l € 7 – 0,375 l |
| Vino della casa al calice | € 4 |

VINI ROSSI/ ROTWEINE/ RED WINE

| | |
|--|-------------|
| INSOGLIO DEL CINGHIALE “Tenuta di Biserno” – Bibbona (LI) (Cabernet Sauvignon, Merlot) | € 33 |
| CLARICE “Di Vaira” – Bolgheri (LI) (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) | € 30 |
| LE BALLERINE “Tenuta di Vaira – Bolgheri (LI) (Merlot, Cabernet, Petit Verdot) | € 25 |
| BOLGHERI ROSSO “Campo al Mare” – Bolgheri (LI) (Merlot, Cabernet, Petit Verdot) | € 33 |
| BRUCIATO GUADO AL TASSO “Antinori” – Bolgheri (LI) (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) | € 36 |
| AGAPANTO “Podere Conca” – Bolgheri (LI) (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ciliegiolo) | € 25 |
| OLTRESOGNO “Campo Alle Comete”– Castagneto Carducci – Bolgheri (LI) (Cabernet Sauvignon) | € 23 |
| NOBILE DI MONTEPULCIANO “Tenuta di Gracciano”– Montepulciano (SI) (Cabernet Sauvignon, Merlot) | € 28 |
| MORELLINO DI SCANSANO “ Terenzi” - Scansano (GR) | € 25 |
| CHIANTI CLASSICO RISERVA “Tenuta di Nozzole” – Greve in Chianti (FI) | € 32 |

VINI ROSATI/ ROSENWEINE/ ROSE WINE

| | |
|--|-------------|
| BOLGHERI ROSATO “Campo al Mare” – Bolgheri (LI) (Cabernet Sauvignon, Merlot) | € 23 |
| ROSATO CACCIA AL PALAZZO “Tenuta di Vaira” – Bolgheri (LI) (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) | € 23 |

VINI BIANCHI/ WEISSWEINE/ WHITE WINE

| | |
|---|-------------|
| VERMENTINO LE PINETE “Di Vaira” – Bolgheri (LI) | € 23 |
| VERMENTINO “Campo Al Mare” – Bolgheri (LI) | € 25 |
| VERMENTINO ALBABLU “Campo Alle Comete” – Castagneto C. – Bolgheri (LI) | € 22 |
| VERMENTINO BALBINO “Terenzi” – Scansano (GR) | € 22 |
| VERMENTINO PENTEO– Santaluce (PI) | € 20 |
| VERMENTINO CACCIA AL PALAZZO “Tenuta di Vaira” – Bolgheri (LI) | € 23 |
| SAUVIGNON “Torre Rosazza” – Manzano (UD) | € 19 |
| | |
| CHARDONNAY “St. Michael Eppan” – Appiano (BZ) | € 22 |
| MÜLLER THURGAU “St. Michael Eppan” – Appiano (BZ) | € 22 |
| GEWÜRZTRAMINER “St. Michael Eppan” – Appiano (BZ) | € 26 |
| PASSERINA SAN BASSO “Cocci Grifoni” – Ripatransone (AP) | € 20 |
| | |
| PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE “Marsuret” – Guia di Valdobbiadene (TV) | € 23 |
| FRANCIACORTA GRAN CUVÉE “Bellavista” – Erbusco (BS) | € 45 |
| CHAMPAGNE “Billecart-Salmon” – Mareuil-Sur-Ay (FRANCIA) | € 75 |



Bevande



ACQUA – WASSER – WATER

San Pellegrino e Acqua Panna (0.75 lt.)

€ 3

BIBITE – GETRÄNKE – BEVERAGES

| | |
|--|-----|
| Birra piccola alla spina chiara “FORST “ | € 4 |
| Birra media alla spina chiara “FORST” | € 6 |
| Birra piccola alla spina rossa [“LA MI VIZIA” del birrificio artigianale “LA MI BIRRA”] | € 4 |
| Birra media alla spina rossa [“LA MI VIZIA” del birrificio artigianale “LA MI BIRRA”] | € 6 |
| Bibita piccola alla spina [COCA COLA, FANTA] 0,2 LT. | € 3 |
| Bibita media alla spina [COCA COLA, FANTA] 0,4 LT. | € 5 |
| Bibita in lattina [getränk in der dose/ beverage can] | € 3 |
| Succhi di frutta [Fruchtsäfte/ fruit juices] | € 3 |
| Caffè espresso / caffè americano | € 2 |
| Caffè corretto [Caffè mit Schuss/ Coffee with Liqueur] | € 3 |
| Cappuccino | € 3 |
| Ponce alla Livornese [Livorneserpunsch/ special punch] | € 4 |
| Thè/Camomilla | € 3 |
| Liquori nazionali [Italienische Liköre/ italian liqueur] | € 4 |
| Liquori esteri [Auslaendische Liköre/ Foreign liqueur] | € 5 |
| Grappa Barrique [Schnaps Barrique/ Aqua Vitae Barrique] | € 5 |