

· FUORI MENÙ ·

Carpaccio di Manzo su rucola e scaglie di Parmigiano

Carpaccio vom Rind auf Rucola und Parmesanhobel

18 €

Crema di zucca con zenzero, crostini di pane e semi di zuca

Kürbiscreme suppe mit Ingwer, Brotcroutons und Kürbiskernen

7,5 €

Carpaccio di zucca in agrodolce con fonduta di pecorino, Nocciole ,cipollotto e borlotti

Süß-saures Kürbis-Carpaccio mit Schafskäsefondue, Haselnüssen, Frühlingszwiebeln und Borlotti

18 €

Tonno Vitellato cubo di Tonno marinato in salsa di soia con maionese al jus di vitello, con capperi e sardelle

Thunfisch-Würfel in Sojasauce mariniert mit Kalbsjus-Mayonnaise, mit Kapern und Sardinen

21 €

Risotto con crema di zucca, con chips di Parmigiano al timo e crumble alla Paprika

Kürbiscreme-Risotto mit Thymian-Parmesan-Chips und Paprika-Crumble

21 €

Tagliatelle bolognese con chianina di manzo

Tagliatelle Bolognese mit Chianina-Rindfleisch

23 €

Spaghetti chitarra con tonno rosso fresco, pomodorini, olive taggiasche e capperi

Spaghetti chitarra mit frischem roten Thunfisch, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern

24 €

Tagliata di tonno su insalata di pomodoro, cipolla, olive e sardelle

Thunfischsteak auf Salat aus Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Sardinen

30 €

Bistecca di chianina con patate novelle, salsa alla senape e cipollota in agrodolce

Chianina-Steak mit jungen Kartoffeln, Senfsauce und süß-saurer Zwiebel

28 €

Il Vino consigliato dalla Casa

Wein Empfehlung

Rotwein

Chianti Classico Riserva

0,15l 8 €

Weißwein

Vernaccia di san Gimignano

0,15l 8 €

Buon appetito

