ANTIPASTI DI TERRA
STARTERS FROM THE COUNTRY SIDE · KALTE VORSPEISEN

DONZELLE CON IL CRUDO E STRACCHINO 15 €

pasta della pizza fritta

fried pasta raw ham and Stracchino cheese: fried pizza pasta

DONZELLE MIT ROHEM SCHINKEN UND STRACCHINO: donzelle mit Schintken und stracchino

TAGLIERE TOSCANO 15 €

prosciutto crudo, salame toscano, formaggio, crostini e sott'oli

tipical tuscany platter salami, raw ham, picket vegetables and mixed crostini: prosciutto crudo, Tuscan salami, cheese, crostini, and pickles

Aufschnitteller mit toskanischer: Rohschinken, toskanische Salami, Käse, Crostini und in Öl eingelegtes Gemüse

CROSTINO MISTO 12 €

peperoni, carciofi e funghi

mixed Roasted bread slices: bell peppers, artichokes, and mushrooms

gerostete Brotscheiben: Paprika, Artischocken und Pilze

CROSTINO TOSCANO 10 €

carne con fegatini di pollo

tuscany roasted bread slices with liver paste: meat with chicken livers

gerostete Brotscheiben mit aufstrichen aus Huhnerleber: Fleisch mit Hühnerleber

BRUSCHETTA AL POMODORO 8 €

pomodoro fresco, basilico, olio, aglio

rosted bread with fresh tomatoes: fresh tomatoes, basil, oil, garlic

Bruschette mit Tomaten: frische Tomaten, Basilikum, Öl, Knoblauch

HUMUS DI CECI CON VERDURE FRESCHE 10 €

CHICKPEA HUMMUS WITH FRESH VEGETABLES

Kichererbsen-Hummus mit frischem Gemüse

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

ANTIPASTI DI MARE
STARTED FROM THE SEA ·MEERESVORSPEISEN

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PISELLI CON STRACCIATELLA E SCORZA DI LIMONE * 18 €

Grilled octopus beans cream with fresh fennel and pepermint
gebratener Oktopus auf Bohnencreme mit minze und limette

STRACCETTI DI CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI EFRUTTA 18 €

shrimps and stracciatella cheese
LACHTSTREIFEN ALS CARPACCIO, MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND FRUCHTEN MARINIERT

INSALATA CALAMARI AVOCADO LIME E PACHINO TIEPIDA ** 15 €

Squid salad with green salad lime and tomates
Salat mit Kalamari Avocado, Limette, und Pachino tomaten

IMPEPATA DI COZZE CON PANE NOSTRO 12 €

Mussel Soup
Miesmuschelsuppe

INSALATA DI MARE TIEPIDA * 16 €

seafood salad
warmes Meeresfruchten salat

PRIMI DI TERRA
FIRST COURSES ·WARME VORSPEISEN

GNOCCO AI CECI ALL'ORDTOLANA ** 13 €

FATTO A MANO
gnocchi with mixed vegetables: home made pasta
Vegetarischer gnocchi: HANDGEFERTIGT

PICIO CACIO E PEPE CON LAMELLE DI TARTUFO E GRATTATA DI UOVO MARINATO 16 €

PICIO CACIO E PEPE WITH TRUFFLE SHAVINGS AND MARINATED EGG SCRAPINGS
PICIO CACIO E PEPE MIT TRÜFFELSTREIFEN UND GERIEBENEM MARINIERTEM EI

TORTELLI NOSTRI AL RAGU' DI CARNE ** 13 €

OUR TORTELLI WITH BEEF RAGU
Unsere Tortelli mit Fleischragout

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

TORTELLI NOSTRI AL CINGHIALE ** 14 €
OUR TORTELLI WITH WILD BOAR
UNSERE TORTELLI MIT WILDBRATEN

TORTELLI NOSTRI BURRO E SALVIA ** 12 €
OUR TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE
UNSERE TORTELLI MIT BUTTER UND SALBEI

PAPPAEDELLE AL CINGHIALE ** 14 €
PASTA ALL'UOVO
PAPPAEDELLE WITH WILD BOAR: EGG PASTA
PAPPAEDELLE MIT WILD: EIERPASTA

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES -MEERESVORSPEISEN

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINI 16 €
SPAGHETTI WITH CLAMS AND LUPINI BEANS
SPAGHETTI MIT VONGOLE UND LUPINI

MEZZE MANICHE CON CREMA DI AGRUMI STRACCIATELLA E TARTAR DI GAMBERO ** 18 €
pasta with broccoli cream, tomatoe, olives and tuna fish
pacchero mit broccoli cream pachino oliven und tunfish

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON BISQUE DI GAMBERI, CALAMARO E BRICIOLE DI PANE AL ROSMARINO * 18 €
Gnocco with mushrooms (porcini) mussels and shrimps
gnocco steinpilze und Garnelen

GNOCCO COZZE,PORCINI E GAMBERI * 18 €
GNOCCO WITH MUSSELS, PORCINI MUSHROOMS, AND SHRIMP
GNOCCHI MIT MUSCHELN, STEINPILZEN UND GARNELEN

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

SECONDI DI TERRA
SECONDI OF THE COUNTRYSIDE ·SECONDI AUS DEM BAUERNLAND

TAGLIATA DI MANZO CON BURRO AROMATICO **22 €**
beef steak with home made aromatic butter
Lendenstucke von der Farse

FILETTO DI CINGHIALE CON SASLSA DI CIPOLLA ROSSA E CILIEGIE **22 €**
WILD BOAR TENDERLOIN WITH RED ONION AND CHERRY SAUCE
WILDSAU-FILET MIT ROTZWIEBEL-KIRSCH-SAUCE

COTOLETTA PANATA CON PATATE FRITTE ** **16 €**
breaded cutlet with potatoes
paniertes kotolett mit kartoffeln

HAMBURGER DI MANZO CON PATATE * **16 €**
BEEF BURGER WITH FRIES
RINDERHAMBURGER MIT KARTOFFELN

BISTECCA ALLA FIORENTINA (SU PRENOTAZIONE) ** **70 €**
PREZZO AL KG
florentine style steak bone: price for kg
Steak nacht Fiorentiner Art: PREIS PRO KG

SECONDI DI MARE
MAINS OF THE SEA ·HAUPTSPEISEN

FRITTURA MISTA CON CALAMARI GAMBERI VERDURE E FRUTTA * **20 €**
mixed fried with cod squid shrimp and vegetables and fruits
Gegrillteller: Tintenfisch und Garnelen garniert und stockfisch

PESCE AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE ** **24 €**
backed fish in italian style
Fisch im Ofen gebackt, Gemüse

CALAMARO ALLA GRIGLIA A GLI AGRUMI * **18 €**
GRILLED SQUID WITH CITRUS
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT ZITRUSFRÜCHTEN

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

TAGLIATA DI TONNO IMPANATA AI SEMI E CON SALSA DI SOIA ** — 20 €
tuna fish steak in soya sauce
thunnfischesteak

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (PER 2 PERSONE) ** — 42 €
UN PESCE, TONNO GAMBERONI CALAMARI TENTACOLI DI POLPO
Mixed fish Grill (tuna fish, prawns, squid 1 hole fish): SEAFOOD: TUNA, LARGE SHRIMP, SQUID, OCTOPUS TENTACLES
Mixed Grill: FISCH, THUNFISCH, RIESENGARNELEN, TINTENFISCH, OCTOPUS-TENTAKEL

ALICI FRITTE IN SALSA SAORE ** — 16 €
fried anchovies with saore souce
frittierten Sardellen

CONTORNI
side dishes and vegetables · Beilagen

PATATE FRITTE * — 6 €
fried potatoes
frittierte kartoffen

PATATE ARROSTO ** — 6 €
Roast Potatoes
Röstkartoffeln

VERDURE GRIGLIATE — 6 €
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

INSALATA VERDE — 5 €
Green Salad
Grüner Salat

INSALATA MISTA — 8 €
Mixed Salad
Gemischter Salat

INSALATA CAPRESE — 8 €
Mozzarella with Tomatoes and Basil
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

DESSERT
DESSERTS · NACHSPEISEN

TIRAMISU — **6 €**
TIRAMISU
TIRAMISU

CHEESCAKE — **6 €**
CHEESECAKE
KÄSEKUCHEN

MOUSSE DI RICOTTA
RICOTTA MOUSSE
RICOTTA-MOUSSE

CREMA CATALANA — **6 €**
CREMA CATALANA
CREMA CATALANA

PANNA COTTA — **6 €**
PANNA COTTA
PANNA COTTA

FRUTTA FRESCA — **5 €**
FRESH FRUIT
FRISCHES OBST

VIN SANTO CON CANTUCCINI — **8 €**
VIN SANTO WITH CANTUCCINI
VIN SANTO MIT CANTUCCINI

BEVANDE
DRINKS · GETRÄNKE

BIBITE IN LATTINA — **3,8 €**
CANS OF SOFT DRINKS
GETRÄNKE IN DOSEN

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

PEPSI PICCOLA ALLA SPINA **3,8 €**
small Pepsi Cola
Pepsi Cola kleine

PEPSI MEDIA ALLA SPINA **4,8 €**
medium Pepsi Cola
Pepsi Cola medium

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA **4 €**
SMALL DRAFT BEER
KLEINES FASSBIER

BIRRA MEDIA ALLA SPINA **6 €**
MEDIUM BEER ON TAP
MITTELSTARKES BIER VOM FASS

BIRRA IN BOTTIGLIA 66CL **6 €**
Bottled Beer
FLASCHENBIER 66 CL

BIRRA ICNUSA NON FILTRARA 0,50L **6 €**
ICNUSA UNFILTERED BEER 0.50L
ICNUSA UNFILTRIERTES BIER 0,50 l

BIRRA BOTTIGLIA 33CL **4,5 €**
BOTTLE OF BEER 33CL
BIER IN DER FLASCHE 33 CL

BIRRA ARTIGIANALE 33CL **6 €**
CRAFT-BIER 33 CL

BIRRA ARTIGIANALE 75CL **12 €**
CRAFT-BIER 75 CL

VINO DELLA CASA 1/4L **5,5 €**
HOUSE WINE 1/4L
HAUSWEIN 1/4 l

VINO DELLA CASA 1/2L **7,5 €**
HOUSE WINE 1/2 L
HAUSWEIN 1/2 L

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

VINO DELLA CASA 1L **13 €**
house wine
hausewein

ACQUA 1/2L **1,8 €**
WATER 1/2 L
WASSER 1/2 L

ACQUA 1L **2,8 €**
WATER 1L
WASSER 1 L

CAFFETTERIA
COFFEES · KAFFEEBAR

CAFFE ESPRESSO **2,5 €**
ESPRESSO
ESPRESSO

CAFFE DECAFFEINATO O ORZO **3,5 €**
DECAFFEINATED COFFEE OR BARLEY COFFEE
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE ODER GERSTENKAFFEE

CAFFE CORRETTO **3,5 €**
COFFEE WITH LIQUEUR
CAFFE CORRETTO

CAPPUCCINO **3,5 €**
CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

TEH-CAMOMILLA **3 €**
TEA-CHAMOMILE
TEE-KAMILLENTE

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

LIQUORI
LIQUORS · LIKÖRE

BRANDY E AMARI **4 €**
BRANDY AND BITTERS
BRANDY UND BITTER

GRAPPA BIANCA **4 €**
White Grappa
Klarer Grappa

GRAPPA BARRIQUE **5 €**
BARRIQUE GRAPPA
GRAPPA BARRIQUE

WHISKY O RUM **5 €**
WHISKEY OR RUM
WHISKY ODER RUM

WHISKY E RUM INVECCHIATI **10 €**
AGED WHISKEY AND RUM
GEREIFTE WHISKYS UND RUM

LIMONCELLO-MIRTO-AMARI ARTIGIANALI **4 €**
LIMONCELLO, MIRTO, AND ARTISANAL BITTERS
LIMONCELLO – MIRTO – HANDGEFERTIGTE AMARI

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €

Molti dei nostri piatti contengono uno o piu' allergeni, di seguito troverete la lista i questi ultimi con relativo simbolo per poterli individuare in ogni voce. Il personale di sala rimane a vostra completa disposizione per ogni eventuale dubbio o chiarimento in merito.

il locale e' fornito di abbattitore di temperatura e strumenti per il sottovuoto, cio' per mantenere inalterate le qualita' organolettiche dei prodotti durante la fase di conservazione, come presti dalle norme vigenti (HACCP) e richiesto dalle autorita' di controllo.

Alcuni prodotti di questo menu', in mancanza di prodotti freschi o di stagione potrebbero essere congelati o surgelati, o comunque trattati con abbattitore di temperatura per preservare il prodotto stesso dal batterio (ANISAKIS), come da protocollo guidadel sistema di sanificazione e materia HACCP.

Many of our dishes contain one or more allergens, for each dish the corrisponding simbol or number of the allergen indicate above will be indicated. The dining room staff rfemains at your desposal for any clarification on the matter.

The room is equipped with a blast chiller and vacum tools, in order to keep the organoleptic qualities of the product unalteredduring the starage phase,as required by current legislation (HACCP) and requested by the control authorities.

* some product in this menu in the absence of fresh or seasonal product could be frozen or frozenes and in any case treated with a blast chiller to pre-serve the products itself from rhe bacterium (ANISAKIS), as for the guiding protocol of the sanitation system and HACCP metter.

Viele unserer Gerichte anthalten ein oder mehereereallergene, bei jedem Gericht wird die entsprechende Nummer des oben angegebenen Allergens angegebenen. Das Personal des Speisesaals steht Ihnen zur Klarung der Angelegenheit gerne zur Verfugung.

Der Raum ist mit einen Schnellkuhler und Vakumwerkzaugen ausgestattet, um die organoleptischen Eigenschaftendes Produkts wahrend der Lagerungsphase unverandert zu halten, wie es die geltende Gesetzgebung (haccp) vorschrei-bt und von den Kontrollbehorden gefordert wird.

Eine Produkte in diesen Menu' konnen in Ermangelung frischer oder saisonaler Produkte eingefroren oder einge-froren und in jadem Fall mit einen Schnellerbehorden werden, um das Produkt selbst vor dem Bakterium (ANISAKIS) gemass dem Leitprotokoll der Hygiene zu schutzen System und HACCP sind wichtig.

*** Contiene prodotti surgelati - Contains frozen products - Enthalt Tiefkuhlprodukte**

**** Contiene prodotti abbattuti - Contains blast-chilled products - Enthalt schockgefrostete Produkte**

Allergeni - Allergens - Allergene

- **Cereali contenenti glutine** - *Cereals containing gluten* **- glutenhaltiges Getreide**
- **Crostacei** - *Crustaceans* **- Krebstiere**
- **Uova** - *Egg* **- Ei**
- **Pesce** - *Fish* **- Fisch**
- **Soia** - *Soybeans* **- Soja**
- **Latte (compreso il lattosio)** - *Milk (including lactose)* **- Milch (einschließlich Laktose)**
- **Frutta a guscio** - *Nuts* **- Schalenfrüchte**
- **Sedano** - *Celery* **- Sellerie**
- **Semi di sesamo** - *Sesame seeds* **- Sesamsamen**
- **Lupini** - *Lupin* **- Lupine**
- **Molluschi** - *Molluscs* **- Weichtiere**

COPERTO PER PERSONA 2,00€
COVER CHARGE PER PERSON €2.00
DECKUNG PRO PERSON 2,00 €