

Specialità

Spezialitätenkarte

Specialities

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI / ERBE / AGLIO

Gebratene Steinpilze / Kräuter / Knoblauch

Roasted boletus / herbs / garlic

€ 15,90

GNOCCHI FARCITI AI FUNGHI PORCINI / FUNGHI PORCINI ALLA PANNA

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen / Steinpilzcrèmesauce

Gnocchi filled with boletus / boletus cream sauce

€ 19,90

CORONA D'AGNELLO ALLA GRIGLIA /

FUNGI PORCINI ALLA PANNA / GRATIN DI PATATE

Gegrillte Lammkrone / Steinpilzsauce / Erdäpfelgratin

Grilled lamb crown / boletus cream sauce / potato gratin

€ 38,90

BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA / RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Thunfischsteak vom Grill / Steinpilzrisotto

Grilled tuna steak / boletus risotto

€ 29,50

CREMA DI MASCARPONE ALLE FRAGOLE

Erdbeer-Mascarponecrème

Strawberry-mascarpone cream

€ 9,90

Coperto ^{A/G/P} € 2,90

INKLUSIV-PREISE IN EURO (inkl. 10 % MWST)

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE	€ 16,50
Prosciutto San Daniele / Melone San Daniele raw ham / melon	
BURRATA / POMODORINI / PESTO	€ 16,90
Burrata / Kirschparadeiser / Pesto Burrata / cherry tomatoes / pesto	
CARPACCIO DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO	€ 18,50
Rindsfilet hauchdünn geschnitten / Rucola / Parmesan Beef carpaccio / rocket salad / parmesan	
VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA	€ 17,90
Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben / Thunfischcrème / Kapern / Rucola Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad	
ANTIPASTI FIRENZE	€ 13,50
Vorspeisenvariation Firenze Mixed antipasti Firenze	

ZUPPE

CREMA DI POMODORO / MOZZARELLINE	€ 7,50
Tomatencrèmesuppe / Babymozzarella Creamy tomato soup / baby mozzarella	
MINISTRONE DELLA NONNA	€ 6,90
Großmutter's Gemüsesuppe Grandma's vegetables soup	
ZUPPA DI PESCE ALLA TOSCANA	€ 13,90
Toskanische Fischsuppe Tuscan fish soup	

INSALATA

INSALATA MISTA / STRACCETTI DI POLLO / UOVO SODO / CONDIMENTO	€ 18,50
Gemischter Salat / Hühnerfleischstreifen / gekochtes Ei / hausgemachtes Dressing Mixed salad / chicken stripes / boiled egg / homemade dressing	
INSALATA AVOCADO-MANGO / GAMBERETTI ALLA GRIGLIA	€ 19,90
Avocado-Mangosalat / gegrillte Garnelen Avocado-mango salad / grilled prawns	
CALAMARI ALLA GRIGLIA / INSALATA DI RUCOLA / POMODORINI	€ 18,90
Gegrillte Calamari / Rucolasalat / Kirschtomaten Grilled calamari / rocket salad / cherry tomatoes	

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO) Bandnudeln / Kalbfleisch-Bolognese Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese	€ 17,90
TAGLIATELLE / FRUTTI DI MARE Tagliatelle / Meeresfrüchte Tagliatelle / seafood	€ 19,90
RAVIOLI / SPINACI / RICOTTA / RUCOLA / BURRO NOCCIOLA / PARMIGIANO / BRESAOLA Ravioli / Spinat / Ricotta / Rucola / braune Butter / Parmesan / Bresaola Ravioli / spinach / ricotta cheese / rocket salad / brown butter / parmesan / bresaola	€ 18,90
STROZZAPRETI / GAMBERETTI / ZUCCHINE / SALSA ROSA Strozzapreti / Shrimps / Zucchini / rosa Sauce Strozzapreti noodles / prawns / zucchini / pink sauce	€ 18,50
STROZZAPRETI / CREMA DI PESTO / PINOLI / RUCOLA / PARMIGIANO Strozzapreti / Pestocrème / Pinienkerne / Rucola / Parmesan Strozzapreti noodles / pesto cream / pine nuts / rocket salad / parmesan	€ 18,50
RISOTTO / CALAMARI / POLIPO / PEPERONE ROSSO Risotto / Calamari / Oktopus / roter Paprika Risotto / calamari / octopus / red bell pepper	€ 19,50
RISOTTO / POLLO / FUNGHI CARDONCELLI / SCAMORZA ALLA GRIGLIA Risotto / Hühnerfleisch / Kräuterseitlinge / gegrillter Scamorza Käse Risotto / chicken / king oyster / grilled scamorza cheese	€ 17,90

SU RICHIESTA SERVIAMO IN TAVOLA I NOSTRI PIATTI DI PASTA TRADIZIONALE

Auf Wunsch servieren wir gerne unsere klassischen Pastagerichte
Our traditional noodle dishes are served on demand

LA NOSTRA CARNE

- SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO** € 24,90
Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butter-Bandnudeln
Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle
- FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / SALSA ALLE ERBE** € 35,90
Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus
Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus
- BISTECCA RIBEYE / POLENTA / CARCIOFI / SALSA AI PORCINI** € 35,90
Ribeye Steak / Polentataler / Artischocken / Steinpilzsauce
Ribeye steak / polenta / artichokes / yellow boletus sauce

PESCE

- COZZE AL VINO BIANCO / ERBE / PORRO / FOCACCIA** € 18,50
Miesmuscheln / Weißweinsud / Kräuter / Lauch / Focaccia
Mussels / white wine stock / herbs / leek / focaccia bread
- GAMBERETTI ALLA GRIGLIA / RISOTTO ALL'ASTICE / POMODORI SECCHI** € 29,50
Gegrillte Garnelen / Hummer-Risotto / getrocknete Tomaten
Grilled prawns / lobster risotto / dried tomatoes
- FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE** € 24,90
Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen
Salmon fillet / spinach / potato skewer

PESCE INTERO

- BABY ROMBO ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA** € 42,50
Baby-Steinbutt vom Grill mit Beilage nach Wahl
Baby turbot with one side dish at your choice
- BRANZINO PER DUE ALLA GRIGLIA** PREZZO A PERSONA € 37,90
CON CONDIMENTO A SCELTA
Wolfsbarsch für zwei Personen vom Grill
mit Beilage nach Wahl
Grilled sea bass for two persons
with one side dish at your choice

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù Classic tiramisù	€ 6,90
TRIS DI SORBETTI Dreierlei Sorbet Trio of sorbets	€ 7,20
PANNA COTTA / FILETTI D'ARANCIA Panna Cotta / Orangenfilets Panna cotta / slices of orange	€ 6,50
CASSATA SICILIANA CASERECCIA / CREMA DI CILIEGE Hausgemachte sizilianische Eistorte / Kirschencreme Homemade Sicilian ice-cream cake / cherry cream	€ 8,90
TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA / GELATO ALLA VANIGLIA Schokoküchlein mit flüssigem Kern / Vanilleeis Chocolate cake with liquid core / vanilla ice cream	€ 9,50
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Zitronen-Sorbet mit Wodka Lemon-sorbet with vodka	€ 7,90

FORMAGGI

VARIAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI Gemischter, toskanischer Käseteller Mixed Tuscan cheese platter	€ 11,90
---	---------

MENU DEL BUON RICORDO

MISTO DI PESCE ALL'ACQUA PAZZA CON PATATE AL ROSMARINO
(con questo piatto viene regalato il piatto del Buon Ricordo)
Mixed fish in white wine sauce with rosemary potatoes
(with this dish you will get the Buon Ricordo Plate)

€ 36,50

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche
Vini bianchi

2022	IGP CHARDONNAY ⁰ Venezia Giulia Alturis	1/8 l	€ 6,80
2023	IGP SAUVIGNON ⁰ Venezia Giulia Alturis		€ 6,80
2023	DOC PINOT GRIGIO ⁰ Friuli Grave Salatin		€ 6,50
2023	BLÜTEN MUSKATELLER ⁰ Gelber Muskateller, Weingut Ott		€ 6,90
2023	D.A.C. GRÜNER VELTLINER ⁰ Weingut Ott, Traisental Poysdorf		€ 6,50
2023	GEMISCHTER SATZ Alte Rebe Weingut Ott, Traisental		€ 6,50

Vino rosato

2022	MATTIA VEZZOLA D.O.C. ROSAMARA (Barbera-Sangiovese-Marzemino)		€ 6,80
2023	WEINGUT OTT ROSÉ (Zweigelt)		€ 6,50

Vini rossi

2019	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ⁰ Castello di Camigliano, Montalcino		€ 9,80
2021	D.O.C. BARBERA D'ALBA "FABIO OBERTO" ⁰ La Morra, Piemont		€ 5,80
2021	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ⁰ Rocca delle Macie, Toscana		€ 4,90
2019	MERLOT ⁰ Merlot; vom Schotter Traisental		€ 7,80
2022	HEIDEBODEN CUVÉE (BZ,BF, CS) Weingut Claus Preisinger Marche		€ 8,10