

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 /

FUNGHI 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 FARCITI / SEDANO RAPA / CREMA DI TALEGGIO Gefüllte Ravioli / Zeller / Taleggiocrème Filled ravioli / knob celery / taleggio cheese cream	€ 18,90
GNOCCHI FARCITI AL PECORINO GRATINATI / SALSA CREMOSA Überbackene Gnocchi / Schafkäsefüllung / cremige Sauce Gratinated gnocchi filled with goat cheese / creamy sauce	€ 18,50
ORECCHIETTE / GAMBERETTI / SALSA ALL'ASTICE Orecchiette / Garnelen / Hummersauce Orecchiette / prawns / lobster sauce	€ 22,50
ORECCHIETTE / STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO / SPINACI / PEPRONE ROSSO / PANNA Orecchiette / Rindsfiletstreifen / Spinat / roter Paprika / Schlagobers Orecchiette / beef fillet stripes / spinach / red bell pepper / cream	€ 19,50
ORECCHIETTE / POMODORINI / BURRATA Orecchiette / Cherrytomaten / Burrata Orecchiette / cherry tomatoes / burrata	€ 17,50
RISOTTO / SALMONE / LIMONE / CREMA DI ZUCCHINE Risotto / Lachs / Zitrone / Zucchini-crème Risotto / salmon / lemon / zucchini cream	€ 19,50
RISOTTO / POLLO / FUNGHI CARDONCELLI / SCAMORZA ALLA GRIGLIA Risotto / Hühnerfleisch / Kräuterseitlinge / gegrillter Scamorza Käse Risotto / chicken / king oyster / grilled scamorza cheese	€ 18,90
RISOTTO / ZUCCHINE / POMODORI / MOZZARELLINE FRITTE Risotto / Zucchini / Tomaten / Babymozzarella gebacken Risotto / zucchini / tomatoes / fried baby mozzarella	€ 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 Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butter-Bandnudeln Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle	€ 24,90
FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / SALSA ALLE ERBE Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus	€ 35,90
BISTECCA RIBEYE / POLENTA / CARCIOFI / SALSA AI PORCINI Ribeye Steak / Polentataaler / Artischocken / Steinpilzsauce Ribeye steak / polenta / artichokes / yellow boletus sauce	€ 35,90

PESCE

COZZE ALLA MARINARA / PANE / AGLIO Cozze Marinara / Brot / Knoblauch Mussels Marinara style / bread / garlic	€ 18,50
MISTO DI PESCE PER DUE / CONTORNO A SCELTA Gemischter Fischteller für 2 Personen / Beilage nach Wahl Mixed fish plate for two person / side dish at your choice	A PERSONA € 29,50 pro Person per person
FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen Salmon fillet / spinach / potato skewer	€ 24,90
POLPO ALLA GRIGLIA / PATATE TOSCANE / SALSA ALL'ASTICE Gegrillter Oktopus / toskanische Erdäpfel / Hummersauce Grilled octopus / Tuscan potatoes / lobster sauce	€ 22,90

PESCE INTERO

ORATA ALLA GRIGLIA / PATATE AL ROSMARINO Gegrillte Goldbrasse / Rosmarinerdäpfel Grilled sea bass / rosemary potatoes	€ 27,90
BRANZINO PER DUE ALLA GRIGLIA 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	PREZZO A PERSONA € 37,90

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù Classic tiramisù	€ 6,90
TRIS DI SORBETTI Dreierlei Sorbet Trio of sorbets	€ 7,20
PANNA COTTA / SALSA ALLE BACCHE Panna Cotta / Beerensauce Panna cotta / berry sauce	€ 6,50
CASSATA SICILIANA CASERECCIA / CREMA DI CILIEGE Hausgemachte sizilianische Eistorte / Kirschencrème 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
---	---------

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

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