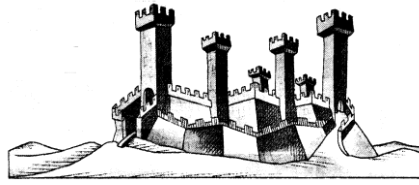


# La Cucina Toscana



## Gli Antipasti

Antipasto della Tavoletta (bruschette miste ai sapori della Toscana) <i>Bruschette nach toskanischer Art mit Kaninchenleber, Tomatenwürfeln und Olivenöl</i>	15
Piccola tartare di manzo alle scaglie di pecorino <i>Kleiner Tatar vom Rind an Pecorino-Käse</i>	25
La tipica insalata di carciofi con quaglia <i>Der typische Artischockensalat mit gebratener Wachtel</i>	(FR) 24

## Le Paste e il Riso

Risotto alla ricotta e spinaci con cappello di Parmigiano <i>Risotto mit Ricotta-Käse und Spinat mit einer Parmesantulpe</i>	22
Pappardelle fresche al ragù di cinghiale con dadolata di legumi e scagliette di pecorino <i>Nudeln an Wildschwein-Hackfleisch-Sauce mit Gemüsewürfeln und Schafskäse</i>	(AT) 24 <i>antipasto/Vorspeise</i> 18
Gnocchi ai profumi di tartufo <i>Kartoffelgnocchi mit Trüffeln parfümiert</i>	25 <i>antipasto/Vorspeise</i> 18

## Le Zuppe

Ribollita di verdure con cannellini con crostini di pane profumati all'aglio <i>Toskanische Gemüsesuppe mit weissen Bohnen und Knoblauch-Crostini</i>	(FR) 12
---	---------





## I Pesci

Baccalà alla Senese <i>Stockfisch nach "Siena" Art</i>	32
Caciucco ai sapori del Mar Tirreno <i>Typische Fischsuppe aus der Toskana</i>	33
Spigola alla contradaiola <i>Wolfsbarsch mit Pilzen und Kirschtomaten</i>	39

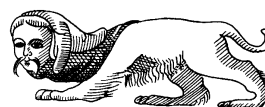


## Le Carni

Filetto di cinghiale senese al dragoncello e timo <i>Schweinsfilet an Estragon und Thymian</i>	37
Petto di faraona al Rosso di Montalcino <i>Perlhuhnbrust an "Rosso di Montalcino" Sauce</i>	37
Tagliata di manzo ai funghi porcini <i>Geschnittenes Rindsentrecôte mit Steinpilzen</i>	39
Agnello al forno alle erbeute con contorno <i>Im Ofen gebratenes Lamm mit Kräutern und Beilagen</i>	43

## I Dolci

Crespelle alla Chiantigiana con mele e cannella <i>Pfannkuchen "Chiantigiana" mit Äpfeln und Zimt</i>	12
Semifreddo alla senese <i>Eine Toskana Herzog-Köstlichkeit</i>	14



# Menu Degustazione



Piccola tartare di manzo alle scaglie di pecorino  
*Kleiner Tatar vom Rind an Pecorino-Käse*

\* \* \*

Gnocchi ai profumi di tartufo  
*Kartoffelgnocchi mit Trüffeln parfümiert*

\* \* \*

Petto di faraona al Rosso di Montalcino  
*Perlhuhnbrust an "Rosso di Montalcino" Sauce*

\* \* \*

Semifreddo alla senese  
*Eine Toskana Herzog-Köstlichkeit*




79


Senza antipasto | *ohne Vorspeise* 71

# I vini - die Weine

## BIANCHI

<b>Terre di Tufi</b> , Bianco di Toscana igt Terruzzi & Puthod, San Gimignano	2014	75 cl 	63 9.60
<b>Cabreo La Pietra</b> igt, Predicato del Muschio, barrique, Ruffino, Pontassieve <i>Chardonnay di alta collina affinato per due anni parte in legno e parte in bottiglia</i>	2014	75 cl	84

## ROSSI

<b>Morellino di Scansano Battiferro</b> docg Fattoria Grillesino	2013	75 cl 	46 7
<b>Il Bruciato</b> Cabernet merlot syrah, DOC Tenuta Guado al Tasso, Bolcheri	2015	75 cl 	57 8
<b>Nobile di Montepulciano</b> Selva di Cortona, Avignonesi, Montepulciano	2014 2014	75 cl 37.5 cl 	65 35 10
<b>Sasso Alloro</b> igt Jacopo Biondi Santi, Scansano in Toscana	2011	75 cl 	69 10
<b>Brunello di Montalcino</b> docg Castello Banfi, Montalcino	2012	75 cl	105
<b>Tignanello</b> Sangiovese e Cabernet igt, Marchesi Antinori, S. Casciano	2013	75 cl	152
<b>Sassicaia</b> Tenuta S. Guido Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Incisa della Rocchetta	2013	75 cl	225
<b>Ornellaia</b> Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc Marchese L. Antinori, Bolgheri	2012	75 cl	310

## BIANCO

<b>Vin Santo</b> Podere del Paradiso, San Gimignano	2010	75 cl 	56 9
--	------	--	---------