



MENU

SEGNALATECI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE

Please inform us of any allergies and/or intolerances
Melden Sie uns Allergien und/oder Unverträglichkeiten
Signalez-nous vos allergies et/ou intolérances

IL PANE E IL COPERTO
- 3,00

ACQUA DELLA CASA
MICROFILTRATA ALLA SPINA
NATURALE O FRIZZANTE 75 CL
- 2,00

ACQUA IN BOTTIGLIA
NATURALE O FRIZZANTE 75 CL
- 3,00

VINO DELLA CASA
AL CALICE
- 6,00

PER I BIMBI

PASTA AL POMODORO

PORZIONE RIDOTTA
DI PASTA PICCOLA AL POMODORO
OPPURE IN BIANCO AL BURRO
E/O FORMAGGIO

ALLERGENI
Allergens/*Allergene*/*Allergènes*
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 10,00

PAILLARD

FETTINA SOTTILE
DI CARNE BOVINA
ALL'OLIO

ALLERGENI
Allergens/*Allergene*/*Allergènes*
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 10,00

Bread and cover charge
Brot und Gedeckgebühr
Pain et frais de couvert

House filtered water – still / sparkling
Hausgefiltertes Wasser – still / sprudelnd
Eau filtrée de la maison – plate / pétillante

Bottled water – still / sparkling 75 cl
Flaschenwasser – still / sprudelnd 75 cl
Eau en bouteille – plate / pétillante 75 cl

House wine by the glass
Hauswein im Glas
Vin de la maison au verre

For the Kids *Für die Kinder* Pour les enfants

Pasta with Tomato Sauce
Small reduced portion of pasta with tomato
sauce or plain with butter and/or cheese

Pasta mit Tomatensoße
*Kleine Portion Nudeln mit Tomatensoße
oder einfach mit Butter und/oder Käse*

Pâtes à la sauce tomate
Portion réduite de petites pâtes à la sauce tomate
ou nature au beurre et/ou au fromage

Paillard
Thin slice of beef with oil

Paillard
Dünne Scheibe Rindfleisch mit Öl

Paillard
Tranche fine de viande bovine à l'huile



ANTIPASTI

Appetizers

Vorspeisen

Entrées

SELEZIONE DI FORMAGGI

ECCELLENZE CASEARIE LOCALI
CON ACCOMPAGNAMENTI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- | 7,00

MILLEFOGLIE DI MELANZANE

TORTINO DI MELANZANE
COTTO AL FORNO
CON STRACCIATELLA DI BUFALA
OLIO AL BASILICO, SERVITA SU UNA
VELLUTATA DI POMODORI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- | 3,00

TRIS DI CARPACCI

CHIANINA MARINATA,
CONTROFILETTO MARINATO AI PORCINI,
BLACK ANGUS AFFUMICATO
E POMODORINI SECCHI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- | 9,00

Cheese selection

Local cheese specialties with accompaniments

Auswahl an Käsesorten

Käse-Spezialitäten der Region mit Begleitungen

Sélection de fromages

Excellences fromagères du territoire
avec accompagnements

Eggplant pie

Baked eggplant pie with buffalo stracciatella,
basil oil, served on a smooth tomato cream

Auberginenauflauf

Ofenkartoffelkuchen mit geschmorter Aubergine,
Büffelstracciatella, Basilikumöl,
serviert auf einer Tomatencremesuppe

Millefeuille d'aubergines

Gratin d'aubergines cuit au four
avec stracciatella de bufflonne, huile au basilic,
servi sur une velouté de tomates

Trio of Carpaccio

Marinated Chianina, sirloin with porcini flavor,
smoked Black Angus, and sun-dried tomatoes

Dreierlei Carpaccio

Marinierte Chianina, Rumpsteak mit
Steinpilzgeschmack, geräuchertes Black Angus
und getrocknete Kirschtomaten

Trio de carpaccios

Chianina marinée, contre-filet au goût de cèpes,
Black Angus fumé et tomates cerises séchées



ANTIPASTI

Appetizers

Vorspeisen

Entrées

TUSCAN TOUR

PROSCIUTTO CRUDO, SALAME,
FINOCCHIONA, PANCETTA,
CROSTINI DI FEGATINI,
OLIVE NERE CONDITE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- 21,00

PATANEGRA Y CECINA

PATANEGRA DI BELLOTA 100% IBERICO,
CECINA DE LEÓN, COTTO DI PATANEGRA,
POMODORINI SECCHI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- 29,00

SELVAGGINA

SALAME E SALSICCIA
DI CINGHIALE, MORTADELLA
DI CINGHIALE AL TARTUFO,
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO,
SALAME DI CERVO,
CROSTINI MISTI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- 21,00

Tuscan Tour

Cured ham, salami, finocchiona,
pancetta, liver crostini, marinated black olives

Toscana-Tour

*Rohschinken, Salami, Finocchiona, Pancetta,
Crostini mit Leberpastete, marinierte schwarze Oliven*

Tour de Toscane

Jambon cru, salami, finocchiona, pancetta, crostini
de foie de volaille, olives noires assaisonnées

Patanegra and Cecina

100 %Iberian Bellota Patanegra, Cecina from León,
Cooked Patanegra, sun-dried cherry tomatoes

Patanegra und Cecina

*Patanegra de Bellota 100% Ibérico, Cecina de León,
gekochtes Patanegra, getrocknete Kirschtomaten*

Patanegra et Cecina

Pata negra de bellota 100% ibérique, Cecina de León,
Jambon cuit de Pata negra, tomates cerises séchées

Game

Wild boar salami and sausage, truffle wild boar
mortadella, Smoked Duck Breast, venison salami,
crispy bread with sauces

Wildfleisch

*Wildschweinsalami, Wildschweinsalamiwurst,
Wildschweinsmortadella mit Trüffel, Hirschsalami,
knuspriges Brot mit Soßen*

Gibier

Saucisson et saucisse de sanglier, mortadelle
de sanglier au truffe, poitrine de canard fumée,
saucisson de cerf, pain croustillant avec des sauces



LE TARTARE

The Tartares

Die Tartare

Le Tartare

LA CLASSICA

TARTÀRE DI MANZO
CON CAPPERI SOTTACETO,
CETRIOLINI, SENAPE,
TUORLO, CIPOLLINA TRITATA,
LIMONE, OLIO EVO,
SALSA WORCHESTER,
SALE E PEPE

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- | 7,00

BOTTICELLI

CARNE DI MANZO TRITATA
CON POMODORO BATTUTO,
CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE,
FIOCCHI DI STRACCIATELLA,
LIME GRATTATO, BASILICO,
SALSA WORCHESTER,
OLIO EVO, SALE E PEPE

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- | 9,00

BREZZA MARINA

CARNE DI MANZO TRITATA
CON PANE CROCCANTE,
MOSTARDA DI FRUTTA,
BURRO ALLE ACCIUGHE,
SALSA WORCHESTER
OLIO EVO, SALE E PEPE

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- | 7,00

The Classic

Beef tartare with pickled capers, gherkins, mustard, yolk, lemon, chopped spring onion, extra virgin olive oil, Worcestershire sauce, salt and pepper

Das Klassische

Rindertartar mit Eingelegte Kapern, Gurken, Senf, Eigelb, Zitrone, gehackter Schnittlauch, Olivenöl, Worcestersauce, Salz und Pfeffer

La Classique

Tartare de bœuf avec câpres en pickles, cornichons, moutarde, jaune d'œuf, citron, ciboulette hachée, huile d'olive extra vierge, sauce Worcestershire, sel et poivre

Botticelli

Minced beef with crushed tomato, capers, Taggiasca olives, stracciatella flakes, grated lime, basil, Worcestershire sauce, extra virgin olive oil, salt and pepper

Botticelli

Rinderhackfleisch mit gehackten Tomaten, Kapern, Taggiasca-Oliven, Stracciatella-Flocken, geriebener Limette, Basilikum, Worcestersauce, natives Olivenöl, Salz und Pfeffer

Botticelli

Viande de bœuf hachée avec tomate concassée, câpres, olives taggiasques, éclats de stracciatella, zeste de citron vert, basilic, sauce Worcestershire, huile d'olive extra vierge, sel et poivre

Sea Breeze

Ground beef with crispy bread, fruit mustard, anchovy butter, Worcestershire sauce, extra virgin olive oil, salt, and pepper

Meeresbrise

Rinderhackfleisch mit knusprigem Brot, Fruchtmuster, Sardellenbutter, Worcestershiresauce, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Brise marine

Viande de bœuf hachée avec du pain croustillant, moutarde aux fruits, beurre aux anchois, sauce Worcestershire huile d'olive extra vierge, sel et poivre



LE TARTARE

The Tartares

Die Tartare

Le Tartare

TARTARE SULL'OSSO

CARNE DI MANZO TRITATA
SU OSSO COTTO COL SUO MIDOLLO
CON TUORLO MARINATO, PANKO,
GRANELLA DI ARACHIDI,
SALSA WORCHESTER,
OLIO EVO, SALE E PEPE

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 21,00

TARTARE ROYALE

CARNE DI MANZO TRITATA
CON FONDUTA DI UOVO
COTTO A BASSA TEMPERATURA,
CRUMBLE DI PROSCIUTTO
CROCCANTE E TARTUFO NERO,
SALSA WORCHESTER,
OLIO EVO, SALE E PEPE

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 23,00

POLLOCK

È UN PIATTO D'ARTE MODERNA
DIPINTO CON LE SALSE DELLO CHEF PER
CONDIRE A PIACERE LA TARTARE DI MANZO
GIÀ PREPARATA CON OLIO EVO,
SALSA WORCHESTER, SALE E PEPE

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 17,00

Tartare on the Bone

Minced beef on the bone cooked with its
marrow, marinated yolk, panko, crushed peanuts,
Worcestershire sauce, extra virgin olive oil,
salt, and pepper

Tatar vom Knochen

Hackfleisch vom Rind auf dem Knochen gegart
mit seinem Mark mit mariniertem Eigelb, Panko,
Erdnussplitttern, Worcestersauce, nativem Olivenöl,
Salz und Pfeffer

Tartare sur l'Os

Viande de bœuf hachée sur os cuite avec
sa moelle, avec jaune d'œuf mariné, panko,
éclats de cacahuètes, sauce Worcestershire,
huile d'olive extra vierge, sel et poivre

Royal Tartare

Minced beef with egg fondue, cooked at low
temperature, crispy ham crumble and black truffle,
Worcestershire sauce, extra virgin olive oil,
salt and pepper

Königliche Tatar

Rinderhackfleisch mit Ei-Fondue bei niedriger
Temperatur gegart, knuspriger Schinken-Crumble
und schwarzer Trüffel, Worcestersauce,
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Tartare Royale

Viande de bœuf hachée avec fondue d'œuf
cuite à basse température, émietté de jambon
croquant et truffe noire, sauce Worcestershire,
huile d'olive extra vierge, sel et poivre

Pollock

This dish is a modern art painting
of the chef's sauces to dress the beef tartare
to your liking. With extra virgin olive oil,
Worcestershire sauce, salt and pepper

Pollock

Dieses Gericht ist ein modernes Kunstwerk
aus Saucen des Küchenchefs, um die Rindertartar
nach Belieben zu würzen.

Pollock

Ce plat est un tableau d'art moderne
de sauces du chef pour assaisonner
à votre goût la tartare



LA PASTA

Pasta

Die Pasta

Les pâtes

CARBONARA AL TARTUFO

PASTA CON UOVO, TARTUFO,
GUANCIALE E FORMAGGIO

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 25,00

SENZA TARTUFO

Truffle-free - *Ohne Trüffel* - Sans truffe
- 17,00

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

PASTA TOSCANA CONDITA
CON ANTICA RICETTA
DI RAGÙ DI CINGHIALE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 17,00

PICI AL RAGÙ BIANCO

PASTA TIPICA TOSCANA
CON RAGÙ DI MANZO
SENZA POMODORO

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 17,00

Carbonara with Truffle

Traditional pasta from central Italy
with egg, truffle, cured pork cheek,
and cheese

Carbonara mit Trüffel

*Traditionelle Pasta aus Mittelitalien
mit Ei, Trüffel, Guanciale und Käse*

Carbonara au Truffe

Pâtes traditionnelles du centre de l'Italie
avec œuf, truffe, joue de porc et fromage

Pappardelle with Wild Boar

Tuscan pasta dressed with
an ancient wild boar ragù recipe

Pappardelle mit Wildschwein

*Toskanische Pasta mit einer alten
Wildschwein-Ragù-Rezeptur*

Pappardelle au sanglier

Pâtes toscanes assaisonnées avec une
ancienne recette de ragoût de sanglier

Pici with White Ragù

Typical Tuscan pasta
with beef ragù without tomato

Pici mit weißem Ragù

*Typische toskanische Pasta
mit Rindfleisch-Ragout ohne Tomaten*

Pici au Ragù Blanc

Pâtes typiques toscanes
avec ragù de bœuf sans tomate

OGNI PORTATA PUÒ INCLUDERE FINO A 2 PRIMI

Each course can include up to 2 first courses

Jeder Gang kann bis zu 2 erste Gänge enthalten

Chaque plat peut inclure jusqu'à 2 entrées



LE STRACOTTE

Low-temperature cooked meats
Bei niedriger Temperatur gegartes Fleisch
Viandes en cuisson sous vide

SHORT RIBS

COSTOLE DI MANZO
COTTE A BASSA TEMPERATURA
E CON PATATE ARROSTO

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- 25,00

BRISKET

PUNTA DI PETTO DI MANZO
INTENERITA, INSAPORITA
E COTTA A BASSA TEMPERATURA
SU CRUNCKY DI PATATE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- 21,00

GUANCIA AL MONTEREGIO

GUANCIA DI MANZO
MARINATA AL VINO ROSSO,
CUCINATA A BASSA TEMPERATURA
E SERVITA CON SFORMATO
DI VERDURE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

- 23,00

Short Ribs

Beef ribs cooked at low
temperature with roasted potatoes

Querrippe

*Rinderbrust bei niedriger
Temperatur gegart mit Bratkartoffeln*

Côtes de bœuf

Poitrine de bœuf cuite à basse température
avec des pommes de terre rôties

Brisket

Beef brisket tip tenderized, seasoned,
and cooked at low temperature
on crunchy potatoes

Brisket

*Rinderbrustspitze, zart gemacht,
gewürzt und bei niedriger Temperatur gegart
auf knusprigen Kartoffeln*

Poitrine

Pointe de poitrine de bœuf attendrie,
assaisonnée et cuite à basse température
sur des croustilles de pommes de terre

Cheek in Red Wine

Beef cheek marinated in red wine,
cooked at a low temperature,
and served with a vegetable flan

Wange in Rotwein

*Rinderbacke, mariniert in Rotwein,
bei niedriger Temperatur gegart
und mit Gemüseauflauf serviert*

Joue de bœuf au vin rouge

Joue de bœuf marinée au vin rouge,
cuite à basse température
et servie avec un flan de légumes



DALLA GRIGLIA

From the Grill

Vom Grill

Du grill

FILETTO

FILETTO DI BOVINO
COTTO ALLA GRIGLIA
CONDITO CON SALE,
OLIO E PEPE ROSA.
PORZIONE CIRCA 250 GR

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 25,00

RIBEYE

TAGLIO DI LOMBATA
CON OSSO DI BOVINO
COTTO ALLA GRIGLIA
CONDITO CON SALE,
OLIO E PEPE ROSA.
PORZIONE CIRCA 350 GR

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 33,00

TAGLIATA

MANZO DI PRIMA SCELTA
COTTO ALLA GRIGLIA
E SERVITO GIÀ SEZIONATO
CONDITA CON SALE E OLIO.
PORZIONE CIRCA 250 GR

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- 19,00

Fillet

Grilled beef fillet seasoned with salt, oil,
and pink pepper. Portion approximately 250 g

Filet

Gegrilltes Rinderfilet gewürzt mit Salz, Öl
und rosa Pfeffer. Portion ca. 250 g

Filet

Filet de bœuf grillé assaisonné de sel, d'huile
et de poivre rose. Portion d'environ 250 g

Ribeye

Ribeye cut with bone from beef, grilled and
seasoned with salt, oil, and pink pepper.
Portion approximately 350 g

Ribeye

Rinderlendenstück mit Knochen, gegrillt, gewürzt
mit Salz, Öl und rosa Pfeffer. Portion ca. 350 g

Entrecôte

Côte de lombaire avec os de bœuf grillée
assaisonnée de sel, d'huile et de poivre rose.
Portion d'environ 350 g

Sliced Beef Steak

Prime beef grilled and served already sliced
Seasoned with salt and oil. Portion about 250 g

Geschnittenes Rindersteak

Rindfleisch erster Wahl gegrillt und bereits portioniert
serviert. Mit Salz und Öl gewürzt. Portion ca. 250 g

Steak de bœuf tranché

Bœuf de première qualité cuit au gril et servi déjà
tranché. Assaisonné de sel et d'huile.
Portion d'environ 250 g



DALLA GRIGLIA

From the Grill

Vom Grill

Du grill

FIORENTINA

TAGLIO DI LOMBATA DI MANZO
CON OSSO E FILETTO, SEZIONATA
E SERVITA SU PIATTO DI GHISA CALDO.
CONDITA CON OLIO EVO, SALE E PEPE.
PORZIONE CIRCA 1,2 KG

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Prezzo all'etto

Price per 100 grams
Preis pro 100 Gramm
Prix à l'hectogramme
- 7,00

COSTATA

TAGLIO DI LOMBATA DI MANZO
CON OSSO, SEZIONATA
E SERVITA SU PIATTO DI GHISA CALDO.
CONDITA CON OLIO EVO, SALE E PEPE.
PORZIONE CIRCA 1,2 KG

ALLERGENI

Allergens/Allergene/Allergènes
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Prezzo all'etto

Price per 100 grams
Preis pro 100 Gramm
Prix à l'hectogramme
- 6,50

CONTORNI

GIARDINIERA DI FRANCESCA
PATATE ARROSTO - INSALATA MISTA
VERDURE MISTE AL FORNO
SPINACI SALTATI*

* Il prodotto potrebbe essere congelato
in caso di assenza di quello fresco

*The product may be frozen
if the fresh one is unavailable

*Das Produkt könnte eingefroren sein,
falls die frische Variante nicht verfügbar ist

*Le produit pourrait être congelé
en cas d'absence de produit frais

- 6,00

Florentine T-bone Steak

Beef loin cut with bone and tenderloin, sliced and served on a hot cast iron plate. Seasoned with extra virgin olive oil, salt, and pepper.
Portion approximately 1.2 kg

Florentiner T-Bone-Steak

Rinderlendenstück mit Knochen und Filet, portioniert und auf einer heißen Gusseisenplatte serviert. Gewürzt mit Olivenöl Extra Vergine, Salz und Pfeffer. Portion ca. 1,2 kg

Steak T-bone à la florentine

Côte de bœuf avec os et filet, découpée et servie sur un plat en fonte chaud. Assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre. Portion d'environ 1,2 kg

Rib Steak

Beef loin cut with bone, sliced and served on a hot cast iron plate. Seasoned with extra virgin olive oil, salt, and pepper. Portion approximately 1.2 kg

Rippensteak

Rinderlendenstück mit Knochen, portioniert und auf einer heißen Gusseisenplatte serviert. Gewürzt mit Olivenöl Extra Vergine, Salz und Pfeffer. Portion ca. 1,2 kg

Steak de côte

Steak de bœuf, servi déjà découpé sur une assiette en fonte chaude assaisonné d'huile d'olive extra vierge, sel et poivre. Portion environ 1,2 kg

Sides

Sweet-and-sour mixed vegetables
Mixed Salad - Roast Potatoes - Mixed Roasted Vegetables - Sautéed Spinach*

Beilagen

Gemischtes Gemüse in süß-saurer Marinade
Ofenkartoffeln - Gemischter Salat
Gemischtes Ofengemüse - Gebratener Spinat*

Accompagnements

Légumes assortis à l'aigre-doux - Salade mixte
Pommes de terre rôties - Légumes rôtis au four
Épinards sautés*