Burrata

Burrata Cheese • Frischer Süditalienischer Sahnekäse

Con acciughe e bottarga e sedano ..... € 11.00
(Anehovies,bottarga,celery)
(Mit Sardellen)

Tartufo fresco ..... € 13.00
(Fresh truffle)
(Mit frischen Trüffeln)

Prosciutto Crudo ..... € 11.00
(Whith Raw Ham)
(Mit rohem schinken)

Ricotte di Pecora Nera e Capra

Ricotta Cheese • Feiner Hüttenkäse Vom Schwarzen Schaf

Con acciughe ..... € 9.00
(Anchovies) • (mit Sardellen)

Con bottarga di muggine di orbetello ..... € 9.00

Tartufo Fresco ..... € 12.00
(Fresh Truffle) • (Mit frischen Trüffeln)

Fruttata ..... € 9.00
(Fruity) • (mit Obst)

Mozzarella

Alla castiglionese con pesca,pomodorini,basilico .. € 9.00
(Peach,tomato,basil)
(Nach Castiglioneser Art mit Pfirsich, Tomaten und Minze)

Ripiena con verdure cotte,pomodori secchi,acciughe ... € 9.00
(Cooked vegetables,dried tomatos,anchovies)
(Gefüllt mit gekochtem Gemüse, getrockneten Tomaten und Sardellen)

Taglieri

Cold Cuts • Aufschnittplatten

Salumi ..... € 12.00
(Cured Meat)
(Verschiedene Wurstsorten)

Salumi e formaggi ..... € 15.00
Cured meat and cheese

Selezione di pecorini ..... € 13.00
(Selection of pecorino cheese)
(Auswahl verschiedener Käsesorten)

Taglierone extra per 2 persone ..... € 19.00
salumi,formaggi,sott'oli
(Cutting for 2 extra persons: with cured meat, cheese)
(Große Aufschnittplatte für 2 Personen: verschiedene Wurst- und Käsesorten, in Olivenöl mariniertes Gemüse, 2 Scheiben geröstetes Brot mit Aufstrich)

VISITA IL NOSTRO SITO WEB

Taglieri Speciali

Salumi di cinta senese ..... € 17.00
(Cured meat of cinta senese)
(Aufschnitt vom Cinta Senese Schwein)

Salumi di cinghiale ..... € 17.00
(Cured meat of wild boar)
(Aufschnitt vom Wildshwein)

Salumi al Tartufo ..... € 17.00
(Cured meat of Fresh Truffle)
(Aufschnitt mit frischen Trüffeln)

Piatti Speciali

Ricotta al Forno con Prosciutto ,Pomodorini e granella di pistacchio €12.00
(Balled ricotta cheese with raw ham, small tomatoes and chopped pistachios)
(Ricotta aus dem ofen mit rohem schinken, kirschtomaten und pistazien streusenl)

Prosciutto di Cinghiale Mele e Pinoli ..... € 13.00
(Wild boar,apples,pinenuts)
(Wildschweinschinken mit Apfel und Pinienkernen)

Filetto di cinghiale ..... € 13.00
(Air cured wild boar with rocket and Grana Cheese)
(Luftgetrockneter wildschweinfilet Rind mit Rucola und Granakase)

Tonno del Chianti con fagioli e cipolla ..... € 13.00
(Pork with white beans and onions No Fisch)
(Schweinefleisch mit weissen bohnen und zwiebel Kein Fisch)

Altro

Panzanella Croccante ..... € 8.00
pom ,cetriolo,cipolla,peperone verde
(Tomato,cucumber,onion,green pepper)
(Knuspriger Brotsalat mit Tomaten, Gurke, Zwiebel und grüner Paprika)

Spaghetti Di Verdura (No Pasta) ..... € 7.00
zucchine,carote,pom.secchi,noci,bacche di gogj
(Carrots, dried tomatos, zucchini, nuts, goji berries)
(Gemüse spaghetti mit Zucchini, Karotten, getrockneten Tomaten, Walnüssen, Gojibeeren)

Insalata Reale ..... € 9.00
insalata,pom. mozzarella, noci, bacche
(salad, tomato, mozzarella, nuts, berries)
(Königlicher Salat, Tomaten, Mozzarella, walnusse, beeren)

Prosciutto & Melone "Riserva Naturale" ..... € 9.00
prosciutto crudo,pom,melone menta
(ham, melon, tomato, mint, vinegar with honey)
(Schinken & Melone "Riserva Naturale" roher Schinken, Tomate, Melone, Minze)

Vini in bottiglia da 0.75

Prosecco	€ 13.00
Vermentino Locale	€ 13.00
Rosso della Casa	€ 10.00
Rosè di Merlot	€ 13.00

Pane e coperto ecologico € 1.50 cad.
Solo Pane € 5.00/kg