

Antipasti

Prosciutto <i>Raw ham - Roher Schinken</i>	6,00 €
Prosciutto e melone <i>Raw ham and melon - Schinken mit Honigmelone</i>	10,00 €
Crostini misti (anche in versione vegetariana v) <i>Slices of toasted bread with mixed toppings - Geroestetes Brot mit Leberragout</i>	4,00 €
Antipasto all'italiana <i>Slices of toasted bread with mixed toppings and cold cuts Geroestetes Brot mit Leberragout und Aufschnitt</i>	8,00 €
Bruschetta con olio d'oliva D.O.P. Terre di Siena v <i>Toasted bread seasoned with olive oil and garlic</i>	3,00 €
Bruschetta al pomodoro v <i>Toasted bread seasoned with olive oil and garlic and tomatoes</i>	5,00 €
Bruschetta con il Lardo di Colonnata <i>Toasted bread with Colonnata lard - Bruschetta mit Speck aus Colonnata</i>	5,00 €
Carpaccio di bresaola <i>Bresaola with rocket and parmesan shavings</i>	12,00 €
Cocktail di gamberetti <i>Baby shrimp cocktail</i>	8,00 €
Sauté di cozze e vongole <i>Mussels and clams - Miesmuscheln un Venusmuscheln</i>	12,00 €
Sauté di vongole veraci <i>Sauté of clams veraci</i>	15,00 €
Insalata di mare <i>Seafood salad - Salat aus Meeresfruechten</i>	12,00 €
Coperto <i>Cover Charge - Gedeck</i>	2,00 €

I piatti contrassegnati con "" possono essere in parte o totalmente congelati.*

v piatti vegetariani

** foods that may have been frozen, v vegetarian dishes*

Primi piatti

Pasta rigorosamente fatta a mano (tranne spaghetti e penne)

Tagliatelle al ragù o al pomodoro *v*

Home made egg noodles with ragù or tomato sauce - Hausgemacht Bandnudeln mit Fleischsauce oder Tomaten

9,00 €

Tagliatelle alla crema di tartufo *v*

Home made egg noodles with truffle - Hausgemacht Bandnudeln mit Tartufo

14,00 €

Lasagne al forno

Baked lasagna

9,00 €

Gnocchi di ortiche a La Lanterna *v*

Small green nettle dumplings with cheese sauce - kartoffelkloesschen mit Käsesauce

9,00 €

Pici all'aglione *v* o al ragù *

Thick, hand-rolled pasta (like a fat spaghetti) with a spicy garlic tomato sauce or with a meat based sauce

12,00 €

Ravioli al ragù o burro e salvia *v* *

Cheese and spinach ravioli with ragù or a sage butter sauce

9,00 €

Pappardelle al cinghiale

Large egg noodles with wild boar sauce

9,00 €

Ribollita *v*

Vegetable soup - Gemuesesuppe mit Brotbeilage

9,00 €

Zuppa di farro *v*

Spelt soup - Dinkelsoupe

9,00 €

Penne all'arrabbiata *v*

Macaroni with hot peppers and tomato sauce - Penne mit scharfer Tomatensauce

8,00 €

Spaghetti al ragù o al pomodoro *v*

Spaghetti with a meat based sauce or tomato sauce - Spaghetti mit Ragù oder mit Tomatensauce

8,00 €

Primi piatti con verdure di stagione *v*

First dishes with vegetables of season

10,00 €

Primi di pesce (minimo 2 porzioni)

Pasta with seafood - Pasta mit Meeresfrüchten (at least 2 servings)

14,00 €

Pappa al pomodoro (piatto tipico della tradizione contadina)

10,00 €

Secondi piatti

Caprese ✓ <i>Tomatoes, mozzarella and basil - Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	10,00 €
Bistecca di manzo e Fiorentina <i>T. Bone Fiorentina steak (by weight) - Hochirippensteak oder porterhousesteak Florentines (nach Gewicht)</i>	4,00 € all'etto 12,00 €
Nodino di Vitello <i>Veal Rib - Kalbfleisch</i>	
Filetto alla griglia <i>Tenderloin (Grilled beef)</i>	25,00 €
Pollo alla griglia o arrosto <i>Roasted or grilled chicken - Hachnchen</i>	10,00 €
Faraona alla griglia o arrosto <i>Roasted or grilled guinea fowl - Huhn gebraten oder gegrillt</i>	10,00 €
½ galletto amburghese alla griglia <i>½ Young roasted - ½ Jounq Hachnchen</i>	8,00 €
Agnello allo scottadito <i>Grilled lamb - Gegrillte Lamm</i>	12,00 €
Rosticciana (costoline di maiale) <i>Grilled pork chops - Gegrillte Schweinekoteletts</i>	9,00 €
Salsicce alla griglia <i>Grilled sausages - Grobe Bratwurst</i>	9,00 €
Grigliata mista (bistecca a parte, prezzo a peso) <i>Mixed grill (excluding steak, the price according to weight) - Gegrillte gemischte Fleisch (Steak ausgeschlossen, den Preis nach Gewicht)</i>	12,00 €
Roast-beef <i>Roast sirloin - Schnitzel auf verschiedene Arten</i>	8,00 €
Arista di maiale <i>Roast pork loin - Schweinslendenstueck</i>	10,00 €
Coscio di vitello o di maiale ai funghi porcini <i>Leg of veal or pork with mushrooms - Bein von Kalb-oder Schweinefleisch mit Pilzen</i>	12,00 €

Pesce

	12,00 €
<i>Filetto di Spigola o Orata al forno</i> <i>Baked Filet steak or sea bream - Wolfsbarsch</i>	
<i>Gamberoni*</i> <i>Giant prawn- Riesenshrimps</i>	18,00 €
<i>Trancio di pesce spada o salmone al forno *</i> <i>Baked Slice of swordfish or salmon</i>	12,00 €

Formaggi

<i>Scamorza fusa al forno v</i>	8,00
<i>SCAMORZA FUSA AL FORNO CON PORCINO</i>	12,00
<i>CRUDO IN USCITA</i> <i>Mild cheese baked in oven - Milder Kaese im Ofen gebacken</i>	
<i>Pecorino di Pienza fresco e stagionato v</i>	7,00 €

Contorni

<i>Patate fritte* v</i> <i>French fries - Gebackene Kartoffeln</i>	5,00 €
<i>Insalata v</i> <i>Salad - Gruener Salat</i>	5,00 €
<i>Insalata mista v</i> <i>Mixed salad - Gemischter Salat</i>	6,00 €
<i>Verdure stagione all'agro o saltate v</i> <i>Seasonal vegetables boiled or fried - Saisongemüse gekocht oder gebraten</i>	5,00 €
<i>Verdure grigliate* v</i> <i>Grilled vegetables - Gegrilltes Gemüse</i>	6,00 €
<i>Fagioli cannellini v</i> <i>Bean - Bohnen</i>	5,00 €

Pizza

<i>Ciaccina olio e rosmarino</i> ✓ <i>Withe flatbread pizza, rosemary, olive oil</i>	3,00 €
<i>Margherita</i> ✓ <i>Tomato and mozzarella</i>	6,00 €
<i>Napoletana</i> <i>Tomato, mozzarella and anchovies</i>	7,00 €
<i>Marinara</i> ✓ <i>Tomato and garlic</i>	5,00 €
<i>Capricciosa</i> <i>Tomato, mozzarella, olive, artichokes, ham and mushrooms</i>	10,00 €
<i>Quattro stagioni</i> <i>Tomato, mozzarella, olive, artichokes, ham and mushrooms</i>	10,00 €
<i>Calzone</i>	10,00 €
<i>Della casa (piccante con salciccia)</i> <i>Tomato, mozzarella, hot pepper and sausage</i>	10,00 €
<i>Con i funghi</i> ✓ <i>Tomato, mozzarella and mushrooms</i>	9,00 €
<i>Con i funghi porcini</i> ✓ <i>Tomato, mozzarella and porcini mushrooms</i>	12,00 €
<i>Schizzata (bianca ai funghi porcini, schizzata di pomodoro)</i> ✓ <i>Mozzarella, a little tomato sauce and porcini mushrooms</i>	12,00 €
<i>Quattro formaggi bianca</i> ✓ <i>Four cheeses</i>	10,00 €
<i>Diavola (con salame piccante)</i> <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	9,00 €
<i>Wurstel</i>	9,00 €
<i>Con rucola</i> ✓	8,00 €
<i>Rucola, Parmigiano in scaglie e prosciutto crudo</i> <i>Tomato, mozzarella, rucola, ham and Parmigiano</i>	12,00 €
<i>Vegetariana (verdure grigliate)</i> ✓ <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	12,00 €
<i>Prosciutto cotto</i> <i>Tomato, mozzarella and ham steak</i>	9,00 €
<i>Prosciutto crudo</i> <i>Tomato, mozzarella and ham</i>	9,00 €
<i>Prosciutto e funghi</i> <i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i>	10,00 €
<i>Con crema fi tartufo</i> ✓ <i>Tomato, mozzarella and truffle sauce</i>	12,00 €

Dessert

<i>Tiramisù</i>	4,00 €
<i>Zuppa inglese</i>	4,00 €
<i>Panna cotta</i>	4,00 €
<i>Crema Catalana</i>	4,00 €
<i>Rich custard base topped with a contrasting layer of hard caramel</i>	
<i>Crostata</i>	4,00 €
<i>Cantucci e Vin Santo</i>	5,00 €
<i>Traditional Tuscan biscuits with almond and Vin Santo (holy wine) that is Tuscany dessert wine</i>	
<i>Coppa di gelato</i>	5,00 €
<i>Icecreame - Eis</i>	
<i>Tartufo bianco o nero</i>	6,00 €
<i>Coppa di fragole</i>	5,00 €
<i>Strawberries</i>	
<i>Macedonia</i>	5,00 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
<i>Frutta fresca</i>	3,00 €

Vini Rossi

<i>Rosso della Casa</i> <i>Rosso di Montepulciano IGT</i>	8,00 €
<i>La Combàrbia</i> <i>Rosso di Montepulciano IGT</i>	15,00 €
<i>La Combàrbia</i> <i>Nobile di Montepulciano DOCG</i>	25,00 €
<i>Villabianca - Giannotti</i> <i>Rosso Toscano IGT</i>	10,00 €
<i>Nobile di Montepulciano - Giannotti - 2004, 2005, 2008</i> <i>Rosso DOCG</i>	10,00 €
<i>Nobile di Montepulciano - Giannotti - 2006, 2007, 2010</i> <i>Rosso DOCG</i>	15,00 €
<i>Nobile di Montepulciano Fattoria del Cerro - 1998</i> <i>Rosso DOCG</i>	30,00 €
<i>Rosso di Montalcino</i> <i>Rosso DOC</i>	20,00 €
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Docg</i>	55,00€
<i>ROSSO TOSCANO LE CUPOLE TRINORO</i> <i>IGT</i>	32,00€
<i>NOBILE MONTEPULCIANO FATTORIA</i> <i>MONTEMERCURIO (2017)</i> 38,00€	

Vini Bianchi

<i>Corio - Cantina del Trasimeno</i> <i>Bianco dell'Umbria IGT</i>	8,00 €
<i>Ascanio - Cantina del Trasimeno</i> <i>Bianco Umbria IGT - Grechetto</i>	12,00 €
<i>Frizzantino alla spina ¼ litro</i>	3,50 €
<i>Frizzantino alla spina ½ litro</i>	6,00 €
<i>Frizzantino alla spina 1 litro</i>	10,00 €
<i>Orvieto Classico Secco - Bigi</i> <i>Bianco DOC</i>	12,00 €
<i>Galestro Capsula Viola - Santa Cristina</i> <i>Vino Bianco</i>	15,00 €
<i>Vernaccia di San Gimignano</i> <i>Bianco DOCG</i>	15,00 €
<i>Pinot Grigio - Santa Margherita</i> <i>Bianco DOC</i>	15,00 €
<i>Verdicchio</i> <i>Bianco DOC</i>	12,00 €
<i>Falanghina</i> <i>Bianco DOC</i>	15,00 €

Bibite

<i>Acqua minerale 1 l</i>	2,00 €
<i>Acqua minerale 0,5 l</i>	1,00 €
<i>Bibite alla spina 0,5 l</i>	5,00 €
<i>Bibite alla spina 0,25 l</i>	3,00 €
<i>Birra chiara in bottiglia 0,66 l</i>	5,00 €
<i>Coca Cola/Fanta in bottiglia 1,5 l</i>	5,00 €
<i>Bibite in lattina</i>	3,00 €
<i>Aperitivi</i>	3,00 €
<i>Aperitivi con stuzzichini</i>	4,00 €

Caffè e liquori

<i>Caffè</i>	1,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,00 €
<i>The e infusi</i>	2,00 €
<i>Liquori e amari</i>	3,50 €
<i>Grappa di Brunello o di Nobile</i>	5,00 €
<i>Whisky e Cognac</i>	5,00 €
<i>Vin Santo</i>	3,00 €