

Si informa la gentile clientela che alcune delle nostre preparazioni potrebbero contenere allergeni (DIR.2003/89/CE).

Per qualunque ulteriore informazione rivolgersi al personale o chiedere il ricettario.

Menù degustazione Km.0

(per tutto il tavolo)

Tasting menu Km.0 (for the whole table)

Degustationsmenü km.0 (für die gesamte Tabelle)

Tortino di verdura con fonduta di pecorini Volterrani

Vegetable pie with pecorini Volterrani fondue

Gemüsekekuchen mit Pecorini „Volterrani“ Fondue

Pici “cacio e pepe” con le briciole e il tartufo

Pici "cheese and pepper" with crumbs and truffle

Pici "Käse und Pfeffer" mit brotbröseln und trüffeln

Agnello Pomarancino farcito con salame e pecorino

Lamb “Pomarancino” with salami and pecorino

Lammbraten mit Salami und Pecorino

Tortino caldo al cioccolato “Amedei”

Hot chocolate pie “Amedei”

Warmer Schokoladenkuchen

Escluso le bevande

Excluding drinks

Ohne Getränke

€

Menù degustazione dei piatti storici

(per tutto il tavolo)

Tasting menus of traditional dishes (for the whole table)

Degustationsmenüs traditioneller Gerichte (für die gesamte Tabelle)

Tris di antipasti in miniatura (Raviolini, Tortino e Pappa)

Trio of miniature entrees (ravioli, pie and pappa)

Trio von Miniatur-Vorspeisen (Ravioli, Torte und Pappa)

Crespelle alle noci

Crepes with walnut sauce

Gefüllte Teigtasche mit Nusscreme

Risotto saporito

Rice with mushrooms and truffle

Reis mit Pilzen und Trüffeln

Tagliata di Controfiletto al rosmarino e magie fritte

Grilled Sliced Beef Fillet with rosemary and fried vegetable

Gegrillte Rindfleischscheiben mit Rosmarin und gebackenem Gemüse

Cinghiale Dolce e Forte

Sweet and sour wild boar

Wildschweinbraten Süss-Sauer

Dolci del Pinzagrilli

Pinzagrilli dessert of the day

Hausgemachte Desserts

Escluso le bevande

Excluding drinks

Ohne Getränke

€