

## ANTIPASTI

◇ **Vitello tonnato** € 19.50

*Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème*  
*Thin slices of chilled veal with tuna sauce (C, D, L)*

Carpaccio di manzo con salsa Cipriani € 19.50

*Rindscarpaccio mit Ciprianisauce*  
*Beef carpaccio with Cipriani sauce (C, M)*

Burratina di Andria con pomodorini e basilico € 19.50


*Burratina aus Andria mit Tomaten und Basilikum*  
*Burratina from Andria with tomatoes and basil (A, G)*

Insalata tiepida di mare con patate e menta € 19.50

*Lauwarmer Meeressalat mit Kartoffeln und Minze*  
*Lukewarm seafood salad with potatoes and mint (B, L, M, R)*

## ZUPPE

Pappa al pomodoro € 8.50

*Toskanische Tomaten-Brotssuppe*   
*Tuscan tomato soup with bread (A, L)*

Minestrone di verdure € 9.00

*Gemüsesuppe*   
*Vegetable soup (L)*

## PRIMI PIATTI

Linguine “Mancini” ai frutti di mare € 21.50 / € 25.50

*Linguine “Mancini” mit Meeresfrüchten*  
*Linguine “Mancini” pasta with sea food (A, B, L, R)*

◇ **Cappellacci di magro burro e maggiorana** € 17.50 / € 21.50

*Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Majoranbutter*  
*Home made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with marjoram butter (A, C, G, L)*

Tagliatelle con ragú di vitello e basilico € 17.50 / € 21.50

*Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischragout und Basilikum*  
*Home made Tagliatelle with veal ragout and basil (A, C, G, L)*

Pici Senesi all’Aglione € 16.50 / € 19.50

*Toskanische Pici-Nudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chili*   
*Tuscan pici pasta with tomato, garlic and chilli (A, L)*

# TARTUFO NERO

*Zusätzlicher schwarzer Trüffel wird am Tisch für Sie gehobelt. Pro Gramm verrechnen wir € 5.00*  
*Extra black truffle will be shaved table-side. Per gram we charge € 5.00*

Carpaccio di zucchini con Mozzarella di Bufala e tartufo nero € 35.50 (3 g)  
*Zucchini-Carpaccio mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel*  
*Courgette carpaccio with buffalo mozzarella and black truffle (G, L)*

Carpaccio di manzo con soncino e tartufo nero € 35.50 (3 g)  
*Rindscarpaccio mit Vogerlsalat und schwarzem Trüffel*  
*Beef carpaccio with valeriana salad and black truffle (M, G)*

Uovo biologico affogato con spinaci e tartufo nero € 35.50 (3 g)  
*Pochiertes Biofreilandeier mit Spinat und schwarzem Trüffel*  
*Poached organic egg with spinach and black truffle (C, G, L)*

Cappellacci di ricotta con tartufo nero € 35.50/€ 49.50  
*Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, dazu schwarzer Trüffel (3gr/5gr)*  
*Home-made cappellacci stuffed with ricotta cheese, served with black truffle (3g/5g) (A, C, G, L)*

◇ **Fettuccine con tartufo nero** € 35.50/€ 49.50  
*Hausgemachte Bandnudeln mit schwarzem Trüffel (3gr/5gr)*  
*Home-made fettuccine with black truffle (3g/5g) (A, C, G, L)*

◇ **Risotto "Ferron" al tartufo nero con Montenisa brut** € 35.50/€ 49.50  
*Risotto "Ferron" mit schwarzem Trüffel und Montenisa brut (3gr/5gr)*  
*Risotto "Ferron" with black truffle and Montenisa brut (3g/5g) (G, L)*

Scaloppine di vitello con purea di patate e tartufo nero € 63.00 (5 g)  
*Dünn geschnittener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu schwarzer Trüffel*  
*Saddle of veal with truffled mashed potatoes, served with black truffle (G, L)*

*Liebe Gäste, der inkludierte schwarze Trüffel wird von unserem Küchenchef in der Küche gehobelt.*  
*Dear guests, the included black truffle is shaved in the kitchen by our head chef.*

## ◇ I NOSTRI GRANDI CLASSICI DAL'1995

**1469 - Lorenzo de' Medici** „Chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza.“

Coperto / Cover / Gedeck € 3.90

*Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; prices in Euro, including VAT*

## SECONDI PIATTI

Branzino con capperi e olio extra vergine Pèppoli € 33.00  
*Wolfsbarschfilet mit Kapern und Peppoli Olivenöl*  
*Sea bass with capers and native olive oil (D)*

◇ **Gamberoni aglio nero olio e peperoncino** € 36.00  
*Riesengarnelen mit schwarzem Knoblauch und Chili*  
*King prawns with black garlic and chilli (B)*

Calamari alla griglia con pesto alle erbe € 28.00  
*Gegrillte Kalamari mit Kräuterpesto*  
*Grilled calamari with herb pesto (A, H, R)*

◇ **Scaloppine di vitello al limone** € 31.00  
*Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Zitronensauce*  
*Saddle of veal served with lemon sauce (G, L)*

Tagliata - Controfiletto di manzo alla griglia € 34.00  
*Medium gegrilltes Beiried 'grain fed', fein geschnitten*  
*Medium grilled 'grain fed' sirloin steak, served in slices (G, L, O)*

Bistecca di manzo alla fiorentina 2 persone € 99.00  
*Steak nach Florentiner Art (ca. 1200 g, ca. 45 Minuten Vorfreude!)*  
*Steak Florentine style (serves 2, cooking time around 45 minutes / G, L, O)*

## CONTORNI

Insalata mista € 7.50  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad (M)*

Insalata di pomodori e basilico € 8.50  
*Tomatensalat mit Basilicum*  
*Tomato salad with basil (M)*

Insalata di Rucola e parmigiano € 9.50  
*Rucolasalat mit Parmesan*  
*Rocket salad with parmesan cheese (G, M)*

Polenta alla griglia / *Gegrillte Polenta / Grilled polenta (G)* € 5.50

Verdure alla griglia / *Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables* € 7.50

Patate al rosmarino / *Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes* € 5.50

Patate al vapore / *Salzkartoffeln / Steamd potatoes (G, L)* € 5.50

Spinaci / *Spinat / Spinach (L)* € 6.50

Riso / *Reis / Rice (L)* € 5.50