

# Ristorante

## Tre tigli

Chef di cucina: Gabriele Fiori  
Responsabile sala - Ansprechpartner -  
Responsible - responsable: Alfonso Oliva

- ✓ Piatti Vegetariani / Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes / plats végétariens
- Ⓟ Piatti Vegani / Vegane Gerichte / Vegan dishes / plats végétaliens
- \* probabile uso di ingredienti surgelati / Mögliche Benutzung von tiefgefrorenen Produkten / Possible use of frozen products / Utilisation possible de produits surgelés
- 1 Glutine / Gluten
- 2 Crostacei / Krustentiere / Crustaceans / crustacés
- 3 Uova / Eier / Egg / œuf
- 4 Pesce / Fisch / Fish / Poisson
- 5 Arachidi / Erdnüsse / Peanuts / Cacahuètes
- 6 Soia / Soja / Soy
- 7 Latte / Milch / Milk / Lait
- 8 Frutta a guscio / alle Nussorten / Nuts / Noix
- 9 Sedano / Sellerie / Celery / Céleri
- 10 Senape / Senf / Mustard / Moutarde
- 11 Sesamo / Sesam / Sesame / Sésame
- 12 Anidride solforosa / Schwefeltrioxid / Sulfur dioxide / Le dioxyde de soufre
- 13 Lupini / Lupine /
- 14 Molluschi / Weichtiere / Molluscs / Mollusques

Coperto - Gedeck Euro 2,70 \*

\* Gratis fino a 6 anni / Kostenlos bis 6 Jahre / Free up to 6 years /  
Gratuit jusqu'à 6 ans

Benvenuti...

# Speciale Tartufo fresco

Euro

✓	<i>Uovo al Tartufo fresco</i>		10,00
	Spiegelei mit frischem Trüffel	3	
	Fried egg with fresh truffle		
	Oeuf frit avec des truffes fraîches		
✓	<i>Tagliolino fatto in casa al tartufo fresco</i>		16,00
	Hausgemachte Tagliolino mit frischem Trüffel	1/3/7/9	
	Homemade Tagliolino with fresh truffle		
	Tagliolino fait maison avec truffe fraîche		
	<i>Filetto di manzo al tartufo fresco</i>		30,00
	Rinderfilet mit frischem Trüffel	7	
	Beef fillet with fresh truffles		
	Filet de bœuf aux truffes fraîches		
	<i>Tagliata di manzo al tartufo fresco</i>		25,00
	Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit frischem Trüffel		
	Grilled Entrecôte with fresh truffles		
	Steak de boeuf aux truffes fraîches		

## Antipasti

Euro

✓	<i>I fiori di zucca con ricotta, pecorino</i>		8,50
	Kürbisblüten mit Ricotta, Schafskäse	3/7	
	Pumpkin flowers with ricotta cheese, pecorino cheese		
	Fleurs de courgette avec ricotta, fromage de brebis		
✓	<i>Il misto di formaggi pecorini</i>		7,80
	Verschiedene Schafskäsesorten	7	
	Selection of sheep cheeses		
	Sélection de fromages de brebis		
Ⓟ	<i>La bruschetta vesuvio</i>		7,00
	Bruschetta nach Neapolitanischer Art	1	
	Bruschetta Vesuvio		
	Bruschetta napolitaine		

# Antipasti

Euro

- Ⓟ *Le verdure alla griglia* 9,00  
 gegrilltes Gemüse  
 Grilled vegetables  
 Légumes grillés
- √ *La parmigiana di melanzane* 9,50  
 Auberginen Auflauf 7  
 Eggplant "Parmigiana"  
 Aubergine "Parmigiana"
- I crostini misti Toscani* 8,00  
 Verschiedene toskanische Crostini 1/9  
 Mixed crostini Tuscan style  
 Croûtons mixtes à la toscane
- √ *La caprese di bufala*  
 Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 7  
 Tomatoes , bufalo mozzarella, basil  
 Tomates, mozzarella de buffle, basilic  
 € 11,00
- \* *Tartare di daino* 18,00  
 Dammhirsch-Tartare  
 Fallow deer tartare  
 Tartare de daim
- \* *Il polpo marinato alla griglia su crema di fave* 13,00  
 Gegrillter mariniertes Tintenfisch auf Saubohnencreme 14  
 Marinated grilled octopus on broad beans cream  
 Poulpe grillé et mariné sous crème de fèves
- Il carpaccio di salmone marinato agli agrumi* 12,00  
 Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachs-Carpaccio 4  
 Marinated salmon carpaccio with citrus fruits  
 Carpaccio de saumon mariné aux agrumes

# Primi Piatti

Euro

- √ \* *Le pappardelle fatte in casa ai funghi porcini* 12,00  
 Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen 1/3/7/9 1/2 8,50  
 Homemade Pappardelle with porcini mushrooms  
 Pappardelle fait maison aux cèpes
- \* *Le pappardelle fatte in casa al cinghiale* 10,00  
 Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein 1/3/7/9 1/2 7,20  
 Homemade Pappardelle with wild boar  
 Pappardelle fait maison au sanglier

\*

*Gnocchi con salsiccia, funghi porcini,  
 provola affumicata e timo*

Gnocchi mit "salsiccia", Steinpilzen,  
 geräuchertem Provola-Käse und Thymian 1/7/9

Gnocchi with sausage, porcini mushrooms,  
 smoked provola and thyme."

Gnocchi avec salsiccia, cèpes, provola fumée et thym

€ 12,00 1/2 € 8,50

- √ *I ravioli fatti in casa con funghi porcini* 11,50  
 Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen 1/3/7/9 1/2 8,20  
 Homemade ravioli with porcini mushrooms  
 Ravioli faits maison aux cèpes
- √ *La ribollita* 8,00  
 Antike toskanische Gemüsesuppe 1/9  
 Antic tuscan vegetable soup  
 Ancienne soupe des légumes toscane
- \* *La lasagna* 1/3/7/9 9,00

# Primi piatti

- \* *1 pici al ragout bianco di daino* 12,00  
Pici mit hellem Dammhirsch Ragout 1/9 1/2 8,50  
Pici with "white" fallow deer ragout  
Pici aux ragoût "blanc" de daim

v \*

*Gli gnocchi Pentolina in terracotta*  
salsa pomodoro, formaggio e mozzarella  
Gnocchi mit Tomatensosse, Käse und Mozzarella 1/7/9  
Gnocchi Pentolina style in terracotta mozzarella  
and tomato sauce - gratin  
Gnocchi faits maison, mozzarella, sauce tomates, gratinés  
€ 9,00 - 1/2 6,80

- Gli spaghetti allo scoglio al cartoccio* 14,00  
Spaghetti mit Meeresfrüchten "al cartoccio" 1/2/7/9/14  
Spaghetti with fish ragout "al cartoccio"  
Spaghetti au ragoût de poisson "al cartoccio"

Platti senza glutine / Glutenfreie Gerichte

Gluten Free Dishes / Plats Sans Gluten

Euro

- Gli spaghetti ai frutti di mare* 13,00  
Spaghetti mit Meeresfrüchten 2/14  
Spaghetti with seafood  
Spaghetti aux fruits de mer
- v \* *Le pennette ai porcini* 12,00  
Pennette mit Steinpilzen 7  
Pennette with porcini mushrooms  
Pennette aux cèpes
- \* *Le pennette al cinghiale* 10,00  
Pennette mit Wildschwein 9  
Pennette with wild boar  
Pennette au sanglier

# Secondi di carne

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente  
Bitte Beilagen extra bestellen  
Please order the garnish separately  
S'il vous plait commandez les garniture separtement

Euro

*La t-bone Steak alla Fiorentina* al kg 50,00

*La tagliata di manzo con aglio e rosmarino* 19,00

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin  
Grilled Entrecôte with garlic and Rosemary  
Steak de boeuf grillé avec ail et rosmarin

*La tagliata di manzo con rucola e parmigiano* 19,50

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Rucola und Parmesan 7  
Grilled Entrecôte with rocket and parmesan cheese  
Steak de boeuf grillé à la roquette et parmesan

\*

*La tagliata di manzo con funghi porcini*

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Steinpilzen  
Grilled Entrecôte with porcini mushrooms  
Steak de boeuf grillé au bolets  
€ 21,00

*Il filetto di manzo al pepe verde* 24,00

Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce 7  
Beef fillet with green pepper  
Filet de boeuf au poivre vert

*Il filetto di manzo alla griglia* 23,00

Gegrilltes Rindsfilet  
Grilled Beef fillet  
Filet de boeuf grillé

*Agnello alle castagne* 20,00

Lamm mit Kastanien  
Lamb with chestnuts  
Agneau aux châtaignes

\*

*Fritto toscano di pollo e coniglio* 16,00

Frittiertes Huhn und Kaninchen auf toskanische Art 1/3  
Tuscan fried chicken and rabbit  
Poulet et lapin frits à la Toscane

# Secondi di carne

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente  
Bitte Beilagen extra bestellen  
Please order the garnish separately  
S'il vous plait commandez les garniture separement

- \* *Tagliata di Daino alle Erbe Toscane e aceto balsamico* 20,00  
Aufgeschnittenes Reh mit toskanischen Kräutern und Balsamico-Essig 7  
Sliced deer with Tuscan herbs and balsamic vinegar  
Tranches de cerf aux herbes de Toscane et au vinaigre balsamique
- Trippa alla toscana* 14,00  
Kutteln auf toskanische Art 9  
Tuscan tripe / Tripe Toscane

\*

## *Lo spezzatino di cinghiale all'antica ricetta*

Wildschweingulasch nach alter Rezeptur 9  
Wild boar goulash made with an old recipe  
Emincé de sanglier selon une ancien recette 9

€ 16,00

# Secondi di pesce

- Euro
- L'orata alla griglia* 19,00  
Seebrasse vom Grill 4  
Grilled sea bream  
Dorade grillé
- L'orata all'acqua pazza* 20,00  
Seebrasse mit Tomate, Basilikum, Chili und Minze 4/9  
Sea bream with tomatoes, basil, chilli pepper and mint  
Dorade aux tomates, basilic, piment et menthe
- ① \* *il vegan burger* 14,00  
Veganischer Burger 1/6/9/11  
Vegan burger  
Hamburger végétalien

# Insalate

- |   |   |      |
|---|---|------|
| ⑤ | <i>L'insalata mista</i>   | 4,50 |
|   | Gemischter Salat   Mixed salad   Salade panachée                                    |      |
| ⑤ | <i>L'insalata di pomodori e cipolle</i>   | 4,50 |
|   | Tomaten- und Zwiebelsalat   Tomatoes and onion salad   Salade de tomates et oignons |      |
| ⑤ | <i>L'insalata di rucola e pomodori pachino</i>                                      | 5,00 |
|   | Rucolasalat mit Cocktail Tomaten  |      |
|   | Rocket salad with cherry tomatoes   Salade de roquette et tomates                   |      |

# Contorni

- |     |   | Euro |
|-----|---|------|
| ⑤   | <i>I fagioli all'uccelletto</i>   | 5,60 |
|     | Bohnen auf toskanische Art  |      |
|     | Spicy beans with tomatoes and sage   Haricots avec tomate, sauge et piments |      |
| ⑤ * | <i>I porcini al vino bianco</i>   | 7,00 |
|     | Steinpilze mit Weisswein   Porcini with white wine   Cépes au vin blanc     |      |
| ⑤   | <i>Le verdure alla griglia</i>  | 9,00 |
|     | Gegrilltes Gemüse   Grilled vegetables   Légumes grillés                    |      |
| ⑤   | <i>Le patate arrosto col rosmarino</i>                                      | 5,00 |
|     | Bratkartoffeln mit Rosmarin   |      |
|     | Roast potatoes with rosemary   Pommes de terre rôties au romarin            |      |
| ⑤ * | <i>Le patatine fritte</i>   | 5,00 |
|     | Pommes frites   French fries   Pommes frites                                |      |
| v * | <i>Glí spinaci al burro</i>   | 5,00 |
|     | Spinat mit Butter   Spinach with butter   Epinards au beurre                | 7    |
| ⑤ * | <i>Glí spinaci al limone</i>  | 5,00 |
|     | Spinat mit Zitrone   Spinach with lemon   Epinards au citron                |      |
| ⑤   | <i>La pasta in bianco</i>   | 5,00 |
|     | Nudeln   Noodles   Pâtes  |      |