

Ristorante

I tre tigli

Chef di cucina: Alessandro Moscatello
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 2,00 *

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

Benvenuti...

Speciale Tartufo fresco

		Euro
√	L'uovo al Tartufo fresco	11.00
	Spiegelei mit frischem Trüffel	3
	Fried egg with fresh truffle	
	Oeuf frit avec des truffes fraîches	
	Il carpaccio di Manzo al tartufo fresco	20.00
	Rindercarpaccio mit frischem Trüffel	
	Beef carpaccio with fresh truffle	
	Carpaccio de bœuf aux truffes fraîches	
√	Il tagliolino fatto in casa al tartufo fresco	20.00
	Hausgemachte Tagliolino mit frischem Trüffel	1/3/7/9
	Homemade Tagliolino with fresh truffle	
	Tagliolino fait maison avec truffe fraîche	
	Il filetto di manzo al tartufo fresco	35.00
	Rinderfilet mit frischem Trüffel	7
	Beef fillet with fresh truffles	
	Filet de bœuf aux truffes fraîches	
	La tagliata di manzo al tartufo fresco	29.00
	Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit frischem Trüffel	
	Grilled Entrecôte with fresh truffles	
	Steak de boeuf aux truffes fraîches	

Antipasti

Euro

L'antipasto Pentolina

13.00

Polenta e gorgonzola al tartufo, crostino al ragù bianco di cervo, crostino salsiccia e provola affumicata, melanzana gratinata, salume toscano 1/7/9

Polenta und Trüffel-Gorgonzola, Crostino mit weißem Hirschragout, Crostino mit Wurst und geräucherter Provola, gratinierte Aubergine, Toskanischer Aufschnitt

Polenta and gorgonzola with truffle, crouton with "white" deer ragout, crouton with sausage and smoked provola cheese, eggplant gratin, Tuscan cold cuts

Polenta et gorgonzola à la truffe, croûton de ragoût blanc de venaison, croûton de saucisse et provola fumée, aubergine gratinée, charcuteries toscanes

√ I fiori di zucca con alici, ricotta e pecorino

10.00

Kürbisblüten mit Sardellen, Ricotta, Schafskäse 3/4/7

Pumpkin flowers with anchovies, ricotta cheese, pecorino cheese

Fleurs de citrouille avec anchois, ricotta, fromage de brebis

√ Il misto di formaggi pecorini

9.00

Verschiedene Schafskäsesorten 7

Selection of sheep cheeses

Sélection de fromages de brebis

√

La caprese di bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 7

Tomatoes, bufalo mozzarella, basil

Tomates, mozzarella de buffle, basilic

€ 11.00

Ⓟ La bruschetta Vesuvio

7.00

Bruschetta nach Neapolitanischer Art 1

Bruschetta Vesuvio / Bruschetta napolitaine

Ⓟ Le verdure alla griglia

9.00

gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables / Légumes grillés

√ La parmigiana di melanzane

10.00

Auberginen Auflauf 1/3

Eggplant "Parmigiana" / Aubergine "Parmigiana"

Antipasti

I crostini misti Toscani 9.00

Verschiedene toskanische Crostini 1/9
Mixed crostini Tuscan style
Croûtons mixtes à la toscane

Il prosciutto e melone 9.00

Rohschinken mit Melone 12
Ham and melon
Jambon et melon

* La Tartare di Cervo 20.00

Hirsch-Tartar
Deer tartare
Tartare de cerf

Il carpaccio di manzo con rucola e parmigiano 17.00

Rindercarpaccio mit Rauke und Parmesan 7
Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese
Carpaccio de boeuf aux roquette et fromage parmesan

*

I gamberetti all'aglio

Garnelen in Knoblauchöl 2

Shrimps in garlic

Crevettes à l'ail

€ 12.00

* Il polpo su crema di fave con cicoria di campagna 16.00

Tintenfisch auf Saubohnencreme mit Zichorie 14
Octopus on broad beans cream with country chicory
Poulpe sous crème de fèves avec chicorée

Il carpaccio di salmone marinato agli agrumi 13.00

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachs-Carpaccio 4
Marinated salmon carpaccio with citrus fruits
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes

La Tartare di Tonno 18.00

Thunfisch-Tartare 4/8
Tuna tartare / Tartare de thon

Primi Piatti

			Euro
√ ✱	Le pappardelle fatte in casa ai funghi porcini		13.00
	Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen 1/3/7/9	1/2	9.10
	Homemade Pappardelle with porcini mushrooms		
	Pappardelle fait maison aux cèpes		
✱	Le pappardelle fatte in casa al cinghiale		12.00
	Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein 1/3/7/9	1/2	8,40
	Homemade Pappardelle with wild boar		
	Pappardelle fait maison au sanglier		
✱	I pici al ragout bianco di cervo		13.00
	Pici mit hellem Hirsch Ragout 1/9	1/2	9.10
	Pici with "white" deer ragout		
	Pici aux ragoût "blanc" de chevreuil		
✱	<p>Gli gnocchi con salsiccia, funghi porcini, provola affumicata e timo</p> <p>Gnocchi mit "salsiccia", Steinpilzen, geräuchertem Provola-Käse und Thymian 1/7/9</p> <p>Gnocchi with sausage, porcini mushrooms, smoked provola and thyme."</p> <p>Gnocchi avec salsiccia, cèpes, provola fumée et thym</p> <p>€ 13.00 1/2 € 9.10</p>		
Ⓟ	I pici all'aglione con briciole, piccante		10.00
	Pici mit Knoblauch und Brotkrümeln, scharf 1	1/2	7.10
	Pici noodles with garlic sauce and bread crumbs spicy		
	Pici aux miettes de pain et ail épicé		
√	I pici cacio e pepe		11.00
	Pici mit Schafskäse und Pfeffer 1/7/9	1/2	7.70
	Pici with cheese and pepper / Pici au fromage et poivre		
√	I ravioli fatti in casa con salsa alle noci e gorgonzola		14.00
	Hausgemachte Ravioli mit Walnuss-GorgonzolaKäsesauce 1/3/7/8/9	1/2	9,80
	Homemade ravioli with walnut - gorgonzola cheese sauce		
	Ravioli faits maison aux noix - sauce gorgonzola		

Primi piatti

- √ **I ravioli fatti in casa con burro e salvia o al pomodoro** 11.00
Hausgemachte Ravioli mit Butter und Salbei oder Tomaten 1/3/7/9 1/2 7.70
Homemade ravioli with butter and sage or tomatoe sauce
Ravioli faits maison avec beurre et sauge ou tomates
- Le pappardelle fatte in casa alla bolognese** 10.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Hackfleischsauce 1/3/7/9 1/2 7.10
Homemade tagliatelle with meat sauce
Tagliatelle faites maison sauce bolognaise
- √ ✨ **Gli gnocchi Pentolina in terracotta**
salsa pomodoro, formaggio e mozzarella
Gnocchi mit Tomatensosse, Käse und Mozzarella 1/7/9
Gnocchi Pentolina style with mozzarella
and tomato sauce - gratin
Gnocchi faits maison, mozzarella, sauce tomates, gratinés
€ 10.00 - 1/2 7.10
- √ **La ribollita** 8.50
Antike toskanische Gemüsesuppe 1/9
Antic tuscan vegetable soup
Ancienne soupe des légumes toscane
- √ ✨ **Il risotto ai funghi porcini** 13.00
Risotto mit Steinpilzen 7/9 1/2 9.10
Risotto with porcini mushrooms
Risotto aux cèpes
- ✨ **La lasagna** 1/3/7/9 9.50
- √ **Gli spaghetti al pomodoro fresco** 8.00
Spaghetti mit frischen Tomaten 1 1/2 5.50
Spaghetti with fresh tomatoes
Spaghetti aux tomates fraiches
- Gli spaghetti alla carbonara** 10.00
Spaghetti mit Eier, Bauchspeck und Parmesan 1/3/7 1/2 7.10
Spaghetti with eggs and bacon / Spaghetti avec lardons et oeuf

Primi piatti

I ravioli fatti in casa al ripieno di orata con tonno fresco e zenzero		17.00
Hausgemachte Ravioli mit Seabrassefüllung, frischem Thunfisch und Ingwer	2/4/7/9	1/2 11.70
Homemade ravioli with sea bass fillilng and fresh tuna and ginger		
Raviolis maison farcis au Dorade et au thon frais et gingembre		
Gli spaghetti con acciughe fresche, colatura di alici, pomodorino ciliegino e peperoncino piccante		13.00
Spaghetti mit frische Sardellen, Sardellenguss, Kirschtomaten und scharfem Peperoncino	1/3/4	1/2 9.10
Spaghetti with sardines, anchovy sauce, Cherry tomatoes and hot pepper		
Spaghetti avec sardines, sauce anchois, tomates cerises et piment		

Lo Chef vi consiglia - Der chef empfiehlt

La calamarata alla siciliana con pesce spada, melanzane, menta

"Calamarata" Nudeln auf sizilianische Art mit Schwerzfish, Auberginen, Minze 1/4/7/8/9

Calamarata "Sicilian style" with swordfish, eggplant, mint

Calamares "à la sicilienne" avec espadon, aubergines, menthe

€ 15.00

Gli spaghetti allo scoglio al cartoccio		15.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten "al cartoccio"	1/2/7/9/14	
Spaghetti with fish ragout "al cartoccio"		
Spaghetti au ragoût de poisson "al cartoccio"		

Primi piatti

Piatti senza glutine / Glutenfreie Gerichte

Gluten Free Dishes / Plats Sans Gluten

	Euro
Gli spaghetti allo scoglio al cartoccio	15.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten "al cartoccio" 2/14	
Spaghetti with fish ragout "al cartoccio"	
Spaghetti au ragoût de poisson "al cartoccio"	
√ ✱ Le pennette ai porcini	13.00
Pennette mit Steinpilzen 7	
Pennette with porcini mushrooms	
Pennette aux cèpes	
✱ Le pennette al cinghiale	11.00
Pennette mit Wildschwein 9	
Pennette with wild boar	
Pennette au sanglier	
Gli spaghetti alla bolognese	10.00
Spaghetti mit Hackfleischsosse 9	
Spaghetti bolognese	
Linguine aux langoustines	

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

Euro

La t-bone Steak alla Fiorentina

al kg 55.00

La tagliata di manzo con aglio e rosmarino

20.00

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

23.00

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

€ 23.00

Il filetto di manzo al pepe verde

28.00

Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce 7

Beef fillet with green pepper

Filet de boeuf au poivre vert

Il filetto di manzo alla griglia

26.00

Gegrilltes Rindsfilet

Grilled Beef fillet

Filet de boeuf grillé



La grigliata mista di carne

19.00

Verschiedene gegrillte Fleischsorten

Selection of grilled meat

Selection de viandes grillées

Secondi di carne

* **Il fritto toscano di pollo e coniglio** 18.00

Frittiertes Huhn und Kaninchen auf toskanische Art 1/3

Tuscan fried chicken and rabbit

Poulet et lapin frits à la Toscane

La 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

€ 17.00

*

Il cordon bleu Pentolina

Cordon bleu Pentolina mozzarella affumicata, porcini, salvia 1/3/7

Cordon bleu Pentolina, geräucherter Mozzarella, Steinpilze, Salbei

Cordon bleu Pentolina, smoked mozzarella, porcini mushrooms, sage

Cordon bleu Pentolina, mozzarella fumée, champignons cèpes, sauge.

€ 18.00

*

La scaloppina di vitello ai porcini 19.00

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen 7

Veal escalope with porcini mushrooms

Escalope de veau aux cèpes

La scaloppina di vitello al limone 16.00

Kalbsschnitzel in Zitronensauce

Veal escalope in lemon sauce

Escalope de veau au citron

L'agnello all'aceto balsamico e castagne 20.00

Lamm mit Kasanien und Balsamico-Essig

Lamb with chestnuts and balsamic vinegar

Agneau aux châtaignes et vinaigre balsamique

Secondi di pesce

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente

Bitte Beilagen extra bestellen

Please order the garnish separately

S'il vous plait commandez les garniture separatement

Euro

L'orata alla griglia

19.50

Seebrasse vom Grill 4

Grilled sea bream

Dorade grillé

L'orata all'acqua pazza

20.50

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

L'orata al forno con verdure

23.00

Seebrasse im Ofen gegart mit Gemüse 4/9

Baked sea bream with vegetables

Dorade rôtie avec légumes



Il cacciucco

Toskanische Fischsuppe 2/4/14

Cacciucco - Tuscan fish soup

Soupe toscane de poisson

€ 26.00

Il salmone alle erbe aromatiche

20.00

Kräuterlachs 4

Salmon with aromatic herbs

Saumon aux herbes

La tagliata di tonno alla griglia

23.00

Gegrilltes Thunfisch-Steak 4

Tuna steak from the grill

Steak de thon grillé



Il vegan burger

14.00

Veganischer Burger 1/6/9/11

Vegan burger / Hamburger végétalien

Insalate

- ⑤ *L'insalata mista* 5.00
Gemischter Salat | Mixed salad | Salade panachée
- ⑤ *L'insalata di pomodori e cipolle* 5.00
Tomaten- und Zwiebelsalat | Tomatoes and onion salad | Salade de tomates et oignons
- ⑤ *L'insalata di rucola e pomodori pachino* 5.50
Rucolasalat mit Cocktail Tomaten
Rocket salad with cherry tomatoes | Salade de roquette et tomates
- L'insalatona di stagione* 11.00
Saisonsalat | Seasonal salad | Salad de saison 4

Contorni

- ⑤ *Le verdure dell'orto di Pentolina* 5.00
Gemüse aus unserem Gemüsegarten 7
Vegetables from our garden | Légumes du jardin de Pentolina
- ⑤ *I fagioli all'uccelletto* 5.60
Bohnen auf toskanische Art
Spicy beans with tomatoes and sage | Haricots avec tomate, sauge et piments
- ⑤ *Le verdure al forno* 5.00
Gemüse aus dem Ofen | Baked mixed vegetables | Plat de légumes fourrées 9
- ⑤ * *I porcini al vino bianco* 7.00
Steinpilze mit Weisswein | Porcini with white wine | Cépes au vin blanc
- ⑤ *Le verdure alla griglia* 9.00
Gegrilltes Gemüse | Grilled vegetables | Légumes grillés
- ⑤ *Le patate arrosto col rosmarino* 5.00
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Roast potatoes with rosemary | Pommes de terre rôties au romarin
- ⑤ * *Le patatine fritte* 5.00
Pommes frites | French fries | Pommes frites
- √ * *Gli spinaci al burro* 5.00
Spinat mit Butter | Spinach with butter | Epinards au beurre 7
- ⑤ * *Gli spinaci al limone* 5.00
Spinat mit Zitrone | Spinach with lemon | Epinards au citron
- ⑤ *Il riso o la pasta* 5.00
Reis oder Nudeln | Rice or noodles | Riz ou pâtes