

Ristorante

I tre tigli

Chef di cucina: Alessandro
Responsabile sala - Ansprechpartner: Monica

V Piatti Vegetariani / Vegetarische Gerichte

Ve Piatti Vegani / Veganische Gerichte

* probabile uso di ingredienti surgelati / Mögliche Benutzung von tiefgefrorenen Produkten

- 1 Cereali contenenti glutine / Getreideprodukte mit Gluten
- 2 Crostacei / Krustentiere
- 3 Uova / Eier
- 4 Pesce / Fisch
- 5 Arachidi / Erdnüsse
- 6 Soia / Soja
- 7 Latte / Milch
- 8 Frutta a guscio / alle Nusssorten
- 9 Sedano / Sellerie
- 10 Senape / Senf
- 11 Sesamo / Sesam
- 12 Anidride solforosa / Schwefeltrioxid
- 13 Lupini / Lupine
- 14 Molluschi / Weichtiere

Coperto - Gedeck Euro 2,70

Benvenuti...

I sapori di primavera

	<i>allergeni</i>	
<i>Insalatona di stagione</i>		10,00
*V <i>Gnocchi al pesto</i>	1/7/8	9,00
*V <i>Gnocchi radicchio e fonduta di pecorini</i>	1/7	9,00
* <i>Risotto asparagi e gamberetti</i>	2	10,00
* <i>Picci al ragu di cervo</i>	1	9,00
<i>Tagliata di Tonno alla griglia</i>	4	17,00

Frühlings-Spezialitäten

	<i>Allergene</i>	
<i>Saisonsalat</i>		10,00
*V <i>Gnocchi mit Pesto</i>	1/7/8	9,00
*V <i>Gnocchi mit Radicchio und Schafskäsefondue</i>	1/7	9,00
* <i>Garnelen und Spargel-Risotto</i>	2	10,00
* <i>Picci mit Hirschragout</i>	1	9,00
<i>Gegrilltes Thunfischsteak</i>	4	17,00

Spring flavors

	<i>allergens</i>	
<i>Seasonal salad</i>		10,00
*V <i>Gnocchi with pesto</i>	1/7/8	9,00
*V <i>Gnocchi with radicchio and sheep cheese fondue</i>	1/7	9,00
* <i>Risotto with shrimps and asparagus</i>	2	10,00
* <i>Picci with deer ragout</i>	1	9,00
<i>Grilled tuna steak</i>	4	17,00

Saveurs du printemps

	<i>allergènes</i>	
<i>Salade de saison</i>		10,00
*V <i>Gnocchi au pesto</i>	1/7/8	9,00
*V <i>Gnocchi avec radicchio et mouton fondue au fromage</i>	1/7	9,00
* <i>risotto avec crevettes et asperges</i>	2	10,00
* <i>Picci avec cerf ragout</i>	1	9,00
<i>Grillé steak de thon</i>	4	17,00

Antipasti – Vorspeisen

	Euro
<i>Antipasto Toscano</i>	7,90
Toskanische Salami, Schinken und Crostino 1/12	
✓ <i>Misto di formaggi pecorini di Pienza</i>	7,60
Verschiedene Schafskäsesorten aus Pienza 7	
✓ <i>Crostoni mozzarella e funghi</i>	7,40
Crostoni mit Mozzarella und Pilzen 1/7	
<i>Crostone di polenta con cinghiale</i>	7,90
Polenta "Crostone" mit Wildschwein 9	
<i>Antipasto del Conte</i>	8,20
Pecorino, salame, salsiccia e prosciutto di cinghiale 1/7/12	
Schafskäse, Salami, Wurst und Wildschwein Schinken	
<p><i>Antipasto Pentolina</i></p> <p>Aufschnitt, Gemüse vom Grill, Schafskäse 1/7/9/12</p> <p>€ 8,20</p>	
<i>Crostoni misti Toscani</i>	7,00
Verschiedene toskanische Crostini 1/9	
<i>Crostoni gorgonzola e salame</i>	7,00
Crostoni mit Gorgonzola und Salami 1/7/12	
<i>Prosciutto di Parma con melone</i>	7,50
Parmaschinken mit Melone 12	
✓ <i>Caprese</i>	7,30
Tomaten, Mozzarella, Basilikum 7	
✓ <i>Pane all'aglio</i> - Knoblauchbrot 1	3,00
✓ <i>Bruschetta vesuvio</i>	6,60
Bruschetta nach Neapolitanischer Art 1	
* <i>Gamberetti all'aglio</i>	
<p><i>Gamberetti all'aglio</i></p> <p>Garnelen in Knoblauchsauce 2</p> <p>€ 10,00</p>	
<i>Carpaccio di filetto con rucola e parmigiano</i>	18,00
Rinderfilet carpaccio mit Rucola und Parmesan 7	
✓ <i>Saute di vongole</i>	8,00
Sautierte Venusmuscheln - in Knoblauch-, Petersilie- und Weinsosse 14	

Primi piatti- Nudelgerichte

				Euro
✓	<i>Pappardelle con salsa di tartufo</i>			13,00
	Pappardelle mit Trüffelsauce 1/3/7/9			
✓	<i>Pappardelle ai funghi porcini</i>			10,00
	Pappardelle mit Steinpilzen 1/3/7/9	1/2		7,20
*	<i>Pappardelle al cinghiale</i>			9,00
	Pappardelle mit Wildschwein 1/3/7/9	1/2		6,60
*	<i>Pici alla lepre</i>			10,00
	Pici mit Hasenragout 1/7/9	1/2		7,30
<p><i>Gnocchi salsiccia e porcini con timo e provola affumicata</i> Gnocchi mit "salsiccia" und Steinpilzen, mit Thymian und geräuchertem Provola-Käse 1/7/9 € 10,50 1/2 € 7,50 Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2013 - Banfi €25,50 profumi intensi e fruttati, gusto elegante e persistente intensives, fruchtiges Bukett, eleganter und anhaltender Geschmack</p>				
✓	<i>Risotto ai funghi porcini</i>			10,00
	Risotto mit Steinpilzen 7/9	1/2		7,20
*✓	<i>Gnocchi Pentolina</i>			7,50
	Gnocchi nach Art des Hauses 1/7/9	1/2		5,50
*✓	<i>Gnocchi ai formaggi gratin</i>			7,80
	Gnocchi mit Käse gratiniert 1/7/9	1/2		5,50
✓	<p><i>Ribollita</i> Antike toskanische Gemüsesuppe 1/7/9 € 7,80</p>			
✓	<i>Ravioli burro e salvia o al pomodoro</i>			9,00
	Ravioli mit Butter und Salbei oder Tomaten 1/3/7/9	1/2		6,60
✓	<i>Ravioli con salsa alle noci e gorgonzola</i>			9,80
	Ravioli mit Walnuss-Gorgonzolakäsesauce 1/3/7/8/9	1/2		7,20
✓	<i>Pici cacio e pepe</i>			7,80
	Pici mit Schafskäse und Pfeffer 1/7/9	1/2		5,50
	<i>Tagliatelle alla bolognese</i>			7,80
	Tagliatelle mit Hackfleischsauce 1/3/7/9	1/2		5,50
✓	<i>Spaghetti al pomodoro fresco</i>			7,30
	Spaghetti mit frischen Tomaten 1	1/2		5,00
✓	<i>Spaghetti all'Arrabbiata</i>			6,70
	Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, scharf gewürzt 1/7/9	1/2		4,50

Primi piatti- Nudelgerichte

	Euro
<i>Bucatini alla carbonara</i>	7,60
Bucatini mit Eier, Bauchspeck und Parmesan 1/3/7	1/2 5,20
<i>Lasagna</i> 1/3/7/9	8,50

<p>Lo Chef vi consiglia - Der chef empfiehlt</p> <p><i>Spaghetti alla marinara al cartoccio</i></p> <p>Spaghetti mit Meeresfrüchten "al cartoccio" 1/2/7/9/14 € 11,50</p> <p><i>Calamarata alla siciliana con pesce spada, melanzane, pinoli, menta</i></p> <p>"Calamarata "auf sizilianische Art mit Schwerezfisch, 1/4/7/8/9 Auberginen, Pinienkernen, Minze € 11,50</p> <p>Vermentino Bolgheri 2015- Guado al Tasso €21,00 note minerali, di agrumi e di fiori. al gusto si presenta molto equilibrato e persistente Mineralisches, blumiges und zitrusfruchtiges Bukett, langanhaltender, harmonischer Geschmack</p>

<i>Spaghetti alle vongole</i>	9,50
Spaghetti mit Venusmuscheln 1/7/9/14	1/2 7,00
<i>Spaghetti alle cozze</i>	9,00
Spaghetti mit Miesmuscheln 1/7/9/14	1/2 6,60
<i>Linguine ai frutti di mare</i>	11,00
Linguine mit Meeresfrüchten 1/2/7/9/14	1/2 7,80
* <i>Linguine ai gamberi</i>	11,00
Linguine mit Riesengarnelen 1/2/7/9	1/2 7,80
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	11,00
Risotto mit Meeresfrüchten 2/7/9/14	7,80

Piatti senza glutine / Glutenfreie Gerichte

<i>Spaghetti ai frutti di mare</i> Spaghetti mit Meeresfrüchten 2/14	11,00
<i>Pennette ai porcini</i> Pennette mit Steinpilzen 7	10,00
<i>Pennette al cinghiale</i> Pennette mit Wildschwein 9	10,00
<i>Spaghetti alla bolognese</i> Spaghetti mit Hackfleischsosse 9	10,00

Secondi di carne - Fleischgerichte

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente
Bitte Beilagen extra bestellen

	Euro
<i>Florentina T-bone Steak</i>	al kg 50,00
<i>Entrecôte di manzo al chianti</i>	17,00
Entrecôte vom Rind mit Chiantisauce 1/9	

Tagliata ai funghi porcini

Toskanisches Rindfleisch vom Grill mit Steinpilzen
€ 20,00

IGT rosso "Virgulto" 2009 - Tiberini €56,00

Vino dal carattere forte ma piacevole ed intrigante
Wein mit einem starken Charakter, aber angenehm und faszinierend

<i>Tagliata alla rucola e parmigiano</i>	19,00
Toskanisches Rindfleisch vom Grill mit Rucola und Parmesan 7	
<i>Tagliata aglio e rosmarino</i>	18,80
Toskanisches Rindfleisch vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin	
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	23,00
Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce 7	
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	22,00
Gegrilltes Rindsfilet	

*

Spezzatino di cinghiale all'antica ricetta

Wildschweingulasch nach alter Rezeptur 9
€ 16,00

Tiziano 2009 - Fattoria di Rietine €32,00

Vino di grande impatto e struttura
Wein von grosser Wirkung und Struktur

* <i>Coscio d'agnello in salsa bruna al vino</i>	14,00
Lamm in brauner Wein Sauce 1/9	
<i>Grigliata mista di carne</i>	15,00
Verschiedene gegrillte Fleischsorten	
* <i>Scaloppina di vitello ai porcini</i>	15,50
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen 1/7	
<i>Scaloppina al limone</i>	13,00
Kalbsschnitzel in Zitronensauce 1	
<i>Scaloppina al marsala</i>	13,00
Kalbsschnitzel mit Marsalaweinsauce 1	
* <i>Fagiano ai sapori toscani</i>	15,00
Fasan auf toskanische Art 7/9	

Secondi di pesce – Fischgerichte

	Euro
* <i>Gamberoni alle erbe aromatiche</i> Riesengarnelen mit Kräuter 2	21,00
<i>Spigola o Orata alla griglia</i> Meerbrasse oder Goldbrasse vom Grill 4	18,00
<i>Spigola o Orata all'acqua pazza</i> Meerbrasse oder Goldbrasse mit Tomaten, Thymian, scharfgewürzt, Minze 4	18,00
* <i>Pesce spada alla griglia</i> Schwertfischsteak vom Grill 4	15,00
* <i>Cacciucco</i> Toskanische Fischsuppe 2/4/14	21,00

*

Sogliola al limone
Seezunge in Zitronensauce 1/4
€ 19,00

Chardonnay Toscana "I Sistri" 2013 - Felsina €20,50
Color dorato e profumi di frutta, in bocca ha un gusto molto persistente
Goldgelbe Farbe mit fruchtigem Bukett, langanhaltender Geschmack

<i>Ve Burger vegetale</i>	13,00
<i>Ve vegane Burger 1/6/9</i>	

Insalate – Salate

✓ <i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	4,50
✓ <i>Insalata verde</i> Grüner Salat	4,00
✓ <i>Insalata di pomodori e cipolle</i> Tomaten und Zwiebeln Salat	4,50
✓ <i>Insalata di rucola e pomodori pachino</i> Rucola Salat mit Cocktail Tomaten	5,00

Contorni – Beilagen

		Euro
*✓	<i>Porcini al vino bianco</i> Steinpilze mit Weisswein	6,80
✓	<i>Verdure dell'orto di Pentolina</i> Gemüse aus unserem Gemüsegarten	5,00
✓	<i>Fagioli all'uccelletto</i> Bohnen auf toskanische Art	5,60
✓	<i>Verdure al forno</i> Gemüse aus dem Ofen 9	5,00
✓	<i>Finocchio all'insalata</i> Fenchelsalat	5,00
*✓	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"><i>Cappella di funghi porcini</i> Steinpilzkopf € 6,80</div>	
✓	<i>Verdure alla griglia</i> Gemüse vom Grill	7,20
*✓	<i>Patate al rosmarino</i> Rosmarinkartoffeln	5,00
*✓	<i>Patatine fritte</i> Pommes frites	4,50
*✓	<i>Spinaci al burro</i> Spinat mit Butter 7	5,00
*✓	<i>Spinaci al limone</i> Spinat mit Zitrone	5,00
✓	<i>Riso o pasta</i> Reis oder Nudeln 1	4,00