

Ristorante

I tre tigli

Chef di cucina:
Responsibile, responsables:

Alessandro
Monica

- V** Vegetarian dishes / plats végétariens
Ve Vegan dishes / plats végétaliens
***** Possible use of frozen products / Utilisation possible de produits surgelés
- 1** Cereals with gluten / Céréales contenant du gluten
 - 2** Crustaceans / crustacés
 - 3** Egg / œuf
 - 4** Fish / poisson
 - 5** Peanuts / cacahuètes
 - 6** Soy / Soja
 - 7** Milk / lait
 - 8** Nuts / Noix
 - 9** Celery / céleri
 - 10** Mustard / moutarde
 - 11** Sesame / sésame
 - 12** Sulfur dioxide / Le dioxyde de soufre
 - 13** Lupini / Lupini
 - 14** Molluscs / mollusques

Coperto

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>Pici al ragù 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>Pici 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>Pici 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>Pici avec cerf ragout</i>	1	9,00
	<i>Grillé steak de thon</i>	4	17,00

Starters - Hors d'oeuvres

	<i>Euro</i>
<i>Antipasto Toscano</i>	7,90
Tuscan sliced ham and salami. Charcuterie toscan, fromage et crostini 1/12	
✓ <i>Selection of sheep cheeses from Pienza</i>	7,60
Assiette de fromages de brebis de Pienza 7	
✓ <i>Crostoni with mozzarella and Porcini mushrooms</i>	7,40
Crostini avec mozzarella et cèpes 1/7	
<i>Polenta crostone with wildboar</i>	7,90
Crostini de polenta au sanglier 1/7	
<i>Antipasto del Conte</i>	8,20
Sheep cheese and salami, sausage and wildboar ham 1/7/12	
Fromage de brebis et salami, saucisse et jambon de sanglier	
<p><i>Antipasto Pentolina</i></p> <p>Sliced ham and salami, grilled vegetables, sheep cheese Charcuterie, legumes grillés, fromage de brebis 1/7/9/12 € 8,20</p>	
<i>Mixed crostini tuscan style</i>	7,00
Crostini divers à la toscane 1/9	
<i>Crostone with gorgonzola and salami</i>	7,00
Crostini avec gorgonzola et salami 1/7/12	
<i>Parma ham and melon</i>	7,50
Jambon de Parma et melon 12	
✓ <i>Caprese</i> Mozzarella, tomatoes, basil 7	7,30
Tomates, mozzarella, basilic	
✓ <i>Garlic bread</i>	3,00
Baguette à l'ail 1	
✓ <i>Bruschetta vesuvio</i>	6,60
Bruschetta napolitaine 1	
* <i>Shrimps in garlic</i>	
<p>Crevettes à l'ail 2 € 10,00</p>	
<i>Beef Fillet-carpaccio with rocket and parmigiano cheese</i>	18,00
Carpaccio de filet de boeuf avec roquette et parmesan 7	
<i>Saute of clams in garlic wine sauce and parsley</i>	8,00
Sauté de palourdes à la sauce au vin, ail et persil 14	

Noodles - Pates

		<i>Euro</i>
✓	<i>Pappardelle with truffle sauce</i>	13,00
	Pappardelle avec sauce de truffe 1/3/7/9	1/2 8,30
✓	<i>Pappardelle with porcini mushrooms</i>	10,00
	Pappardelle aux cèpes 1/3/7/9	1/2 7,20
*	<i>Pappardelle with wild boar</i>	9,00
	Pappardelle au sanglier 1/3/7/9	1/2 6,60
*	<i>Pici with hare sauce</i>	10,00
	Pici au lièvre 1/7/9	1/2 7,30
<p><i>Gnocchi with "salsiccia" and porcini mushrooms, thyme and smoked provola cheese</i></p> <p>Gnocchi à la "salsiccia" et cèpes, thym et fromage provola fumé 1/7/9 € 10,50 1/2 € 7,50</p> <p>Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2013 - Banfi €25,50 very nice intense, fruity fragrance and elegant, persistent taste très belle intense, fruité fragrance et élégant, goût persistant</p>		
✓	<i>Risotto with porcini mushrooms</i>	10,00
	Risotto aux cèpes 7/9	1/2 7,20
✓	<i>Pici with garlic sauce</i>	8,00
	Pici à la sauce à l'ail 1	1/2 5,50
* ✓	<i>Gnocchi Pentolina style</i> mozzarella and tomato sauce - gratin	7,50
	Gnocchi maison, mozzarella, sauce tomates, gratinés 1/7/9	1/2 5,50
* ✓	<i>Gnocchi with cheese gratin</i>	7,80
	Gnocchi aux fromages gratinés 1/7/9	1/2 5,50
✓	<p style="text-align: center;"><i>Ribollita</i></p> <p style="text-align: center;">Antic tuscan vegetable soup - Ancienne soupe des légumes toscane 1/7/9 € 7,80</p>	
✓	<i>Ravioli with butter and sage or tomatoe sauce</i>	9,00
	Ravioli avec beurre et sauge ou tomates 1/3/7/9	1/2 6,60
	<i>Ravioli with meat sauce</i>	8,00
	Ravioli avec ragú 1/3/7/9	1/2 5,80
✓	<i>Ravioli with walnut - gorgonzolacheese sauce</i>	9,80
	Ravioli aux noix - sauce gorgonzola 1/3/7/8/9	1/2 7,20
✓	<i>Pici with cheese and pepper</i>	7,80
	Pici au fromage et poivre 1/7/9	1/2 5,50
	<i>Tagliatelle with meat sauce</i>	7,80
	Tagliatelle sauce bolognaise 1/3/7/9	1/2 5,50

Noodles - Pates

		Euro
✓	<i>Spaghetti with fresh tomatoes</i>	7,30
	Spaghetti aux tomates fraiches 1	1/2 5,00
✓	<i>Spaghetti with chilly pepper, garlic, tomatoes</i>	6,70
	Spaghetti aux piments, ail, tomates 1/7/9	1/2 4,50
	<i>Bucatini with eggs and bacon</i>	7,60
	Bucatini avec lardons et oeuf 1/3/7	1/2 5,20
	<i>Lasagna</i> 1/3/7/9	8,50

The chef recommends - Le chef vous recommande

*

Spaghetti with fish ragout "al cartoccio"

Spaghetti au ragoût de poisson "al cartoccio" 1/2/7/9/14
€ 11,50

*

Calamarata "Sicilian style" with swordfish, eggplant, pine nuts, mint

Calamares "à la sicilienne" avec 1/4/7/8/9
espadon, aubergines, noix de pin, menthe
€ 11,50

Vermentino Bolgheri 2015- Guado al Tasso €21,00

mineral notes, of citrus and flowers, at the taste it presents itself very balanced and persistent

Notes minérales, d'agrumes et des fleurs, goût équilibré et persistant

	<i>Spaghetti with clams</i>	9,50
	Spaghetti aux palourdes 1/7/9/14	1/2 7,00
	<i>Spaghetti with mussels</i>	9,00
	Spaghetti aux moules 1/7/9/14	1/2 6,60
	<i>Linguine with seafood</i>	11,00
	Linguine aux fruits de mer 1/2/7/9/14	1/2 7,80
*	<i>Linguine with king prawns</i>	11,00
	Linguine aux Écrevisses 1/2/7/9	1/2 7,80
	<i>Risotto with seafood</i>	11,00
	Risotto aux fruits de mer 2/7/9/14	1/2 7,80

Gluten Free Dishes / Plats Sans Gluten

	<i>Spaghetti with seafood</i> Spaghetti aux fruits de mer 2/14	11,00
	<i>Pennette with porcini mushrooms</i> Pennette aux cèpes 7	10,00
	<i>Pennette with wild boar</i> Pennette au sanglier 9	10,00
	<i>Spaghetti bolognese</i> Linguine aux langoustines 9	10,00

Meat - Viande

Please order the garnish separately
S'il vous plait commandez les garniture separatement

			Euro
<i>Fiorentina Steak</i>	Côte de boeuf à la Florentine	kg	50,00
<i>Entrecôte with Chianti</i>	Entrecôte au Chianti 1/9		17,00
<p><i>Grilled Entrecôte with porcini mushrooms</i></p> <p>Steak de boeuf au bolets € 20,00</p> <p>IGT rosso "Virgulto" 2009 - Tiberini €56,00 wine with a strong character, but pleasant and intriguing vin avec un caractère fort, mais agréable et intrigant</p>			
<i>Grilled Entrecôte with rocket and parmesan cheese</i>			19,00
	Steak de boeuf grillé à la roquette et parmesan 7		
<i>Grilled Entrecôte with garlic and Rosemary</i>			18,80
	Steak de boeuf grillé avec ail et rosmarin		
<i>Beef fillet with green pepper</i>			23,00
	Filet de boeuf au poivre vert		
<i>Grilled Beef fillet</i>	Filet de boeuf grillé		22,00
*	<p><i>Wild boar goulash made with an old recipe</i></p> <p>Emincé de sanglier selon une ancien recette 9 € 16,00</p> <p>Tiziano 2009 - Fattoria di Rietine €32,00 Wine of great impact and structure vin de grand impact et structure</p>		
*	<i>Lamb in wine sauce</i>	Agneau au vin 1/9	14,00
	<i>Selection of grilled meat</i>		15,00
	Selection de viandes grillées		
	<i>veal escalope with porcini mushrooms</i>		15,50
	Escalope de veau aux cèpes		
	<i>veal escalope in lemon sauce</i>		13,00
	Escalope de veau au citron 1		
	<i>veal escalope with marsala</i>		13,00
	Escalope de veau au marsala 1		
*	<i>Pheasant tuscan style</i>		15,00
	Faisan aux saveurs toscanes 7/9		

Fish - Poisson

	<i>Euro</i>
* <i>King prawns with herbs</i> Écrevisses aux herbes aromatiques 2	21,00
<i>Sea bass or sea bream grilled</i> Bar de mer ou dorade grillé 4	18,00
<i>Sea bass or sea bream with tomatoes, thyme, chilli pepper and mint.</i> Bar de mer ou dorade aux tomates, thym, piment et menthe 4	18,00
* <i>Grilled Swordfish Steak</i> Espadon grillé 4	15,00
* <i>Cacciucco - Tuscan fish soup</i> Soupe toscane de poisson 2/4/14	21,00
* <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>Sole in lemon sauce</i> Sole au citron 1/4 € 19,00</p> <p>Chardonnay Toscana "I Sistri" 2013 - Felsina €20,50 Color dorato e profumi di frutta, in bocca ha un gusto molto persistente des arômes de cassis et de fruits, goût fort et persistant</p> </div>	
<i>Ve</i> <i>vegan burger</i>	13,00
<i>Ve</i> Hamburgervégétaliens 1/6/9	

Salads - Salades

	<i>Euro</i>
<i>V</i> <i>Mixed salad</i> Salade panachée	4,50
<i>V</i> <i>Green salad</i> Salade verte	4,00
<i>V</i> <i>Tomatoes and onion salad</i> Salade de tomates et oignons	4,50
<i>V</i> <i>Rocket salad with cherry tomatoes</i> Salade de roquette et tomates	5,00

Garnish - Garniture

		<i>Euro</i>
<i>V</i>	<i>vegetables from our garden</i> Légumes du jardin de Pentolina	5,00
<i>*V</i>	<i>Mushrooms with white wine</i> Cèpes au vin blanc	6,80
<i>Ve</i>	<i>Spicy beans with tomatoes and sage</i> Haricots avec tomate, sauge et piments	5,60
<i>Ve</i>	<i>Baked mixed vegetables</i> Plat de légumes fourrés 9	5,00
<i>Ve</i>	<i>Fennel salad</i> Salade de fenouil	5,00
<i>*V</i>	<i>Porcini mushrooms tops</i> Chapeaux de cèpes € 6,80	
<i>Ve</i>	<i>Grilled vegetables</i> Légumes grillés	7,20
<i>*V</i>	<i>Rosemary potatoes</i> Pommes de terre au romarin	4,50
<i>*Ve</i>	<i>French fries</i> Pommes frites	4,30
<i>*V</i>	<i>Spinach with butter</i> Epinards au beurre	5,00
<i>*Ve</i>	<i>Spinach with lemon</i> Epinards au citron 7	5,00
<i>Ve</i>	<i>Rice or noodles</i> Riz ou pâtes 1	4,00