

Ristorante I tre tigli

Chef di cucina:
Responsabile, responsable:

Gabriele Fiori
Alfonso Oliva

- ✓ Vegetarian dishes / plats végétariens
- Ⓥ 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*

* Free up to 6 years / Gratuit jusqu'à 6 ans

Benvenuti. . .

Speciale Tartufo fresco

	Euro
√ <i>Fried egg with fresh truffle</i>	10,00
Oeuf frit avec des truffes fraîches 3	
<i>Beef carpaccio with fresh truffle</i>	19,00
Carpaccio de bœuf aux truffes fraîches	
√ <i>Homemade Tagliolino with fresh truffle</i>	15,00
Tagliolino fait maison avec truffe fraîches 1/3/7/9	
<i>Beef fillet with fresh truffles</i>	30,00
Filet de bœuf aux truffes fraîches	
<i>Grilled Entrecôte with fresh truffles</i>	25,00
Steak de boeuf aux truffes fraîches	

Starters - Hors d'oeuvres

	Euro
<i>Antipasto Pentolina</i>	10,00
Polenta and gorgonzola with truffle, crouton with "white" fallow deer ragout, crouton with sausage and smoked provola cheese, eggplant gratin, Tuscan cold cuts	1/7/9
Polenta et gorgonzola à la truffe, croûton de ragoût "blanc" de daim, croûton de saucisse et provola fumée, aubergine gratinée, charcuteries toscanes	
√ <i>Pumpkin flowers with ricotta cheese, pecorino cheese</i>	8,00
Fleurs de citrouille avec ricotta, fromage de brebis	
√ <i>Selection of sheep cheeses</i>	7,80
Sélection de fromages de brebis 7	
√ <i>Caprese with buffalo mozzarella</i>	
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil 7	
Tomates, mozzarella de buffle, basilic	
€ 11,00	
√ <i>Garlic bread</i>	4,00
Pain à l'ail 1/7	
Ⓟ <i>Bruschetta Vesuvio</i>	6,60
Bruschetta napolitaine 1	
Ⓟ <i>Grilled vegetables</i>	8,50
Légumes grillés	

Starters - Hors d'oeuvres

			Euro
√	<i>Eggplant "Parmigiana"</i>		9,50
	Aubergine "Parmigiana" 7		
	<i>Mixed crostini Tuscan style</i>		7,50
	Croûtons mixtes à la toscane 1/9		
	<i>Ham and melon</i>		7,90
	Jambon et melon 12		
	<i>Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese</i>		16,00
	Carpaccio de boeuf aux roquette et fromage parmesan 7		
* * *	<i>Shrimps in garlic</i> Crevettes à l'ail 2 € 10,00		
* * *	<i>Marinated grilled octopus on chick pea cream</i>		11,00
	Poulpe grillé et mariné sous crème de pois chiches 14		
	<i>Marinated salmon carpaccio with citrus fruits</i>		10,00
	Carpaccio de saumon mariné aux agrumes 4		
	<i>Tuna tartare</i>		17,50
	Tartare de thon 4/8		

Noodles - Pates

			Euro
√ *	<i>Homemade Pappardelle with porcini mushrooms</i>		11,00
	Pappardelle fait maison aux cèpes 1/3/7/9	1/2	7,80
* * *	<i>Homemade Pappardelle with wild boar</i>		10,00
	Pappardelle fait maison au sanglier 1/3/7/9	1/2	7,20
	<i>Homemade pappardelle with chestnuts, sausage and pecorino cheese</i>		11,00
	Pappardelle maison à la saucisse, châtaignes et fromage pecorino 1/3/7/8	1/2	7,80
	<i>Homemade pappardelle with meat sauce</i>		7,80
	Pappardelle faites maison sauce bolognaise 1/3/7/9	1/2	5,50
* * *	<i>Pici with "white" fallow deer ragout</i>		10,00
	Pici aux ragout "blanc" de daim 1/9	1/2	7,20

Noodles - Pates

				Euro
*	<i>Homemade caserecce with sausage, porcini mushrooms, smoked provola and thyme.</i>			11,00
	Caserecce fait maison avec salsiccia, cèpes, provola fumée et thym	1/7/9	1/2	7,80
Ⓟ	<i>Pici noodles with garlic sauce and bread crumbs</i>			7,50
	Pici aux miettes de pain et ail	1	1/2	5,50
√	<i>Pici with cheese and pepper</i>			8,00
	Pici au fromage et poivre	1/7/9	1/2	5,90
√	<i>Homemade ravioli with walnut - gorgonzola cheese sauce</i>			11,00
	Ravioli faits maison aux noix - sauce gorgonzola	1/3/7/8/9	1/2	7,80
√	<i>Homemade ravioli with butter and sage or tomatoe sauce</i>			10,00
	Ravioli faits maison avec beurre et sauge ou tomates	1/3/7/9	1/2	7,10
√ *	<p><i>Gnocchi Pentolina style</i> mozzarella and tomato sauce - gratin</p> <p>Gnocchi faits maison, mozzarella, sauce tomates, gratinés 1/7/9</p> <p>€ 8,00 1/2 € 5,90</p>			
√	<i>Ribollita</i>			7,80
	Antic tuscan vegetable soup - Ancienne soupe des légumes toscane	1/9		
√ *	<i>Risotto with porcini mushrooms</i>			11,00
	Risotto aux cèpes	7/9	1/2	7,80
*	<i>Lasagna</i>	1/3/7/9		8,50
√	<i>Spaghetti with fresh tomatoes</i>			7,30
	Spaghetti aux tomates fraîches	1	1/2	5,00
	<i>Spaghetti with eggs and bacon</i>			7,60
	Spaghetti avec lardons et oeuf	1/3/7	1/2	5,20
√	<i>Spaghetti with chilly pepper, garlic, tomatoes</i>			7,00
	Spaghetti aux piments, ail, tomates	1/7/9	1/2	4,80

Noodles - Pates

	Euro
<i>Spaghettí with fish ragout "al cartoccio"</i>	12,00
Spaghetti au ragoût de poisson "al cartoccio" 1/2/7/9/14	
<i>Spaghettí with sardines, anchovy sauce, Cherry tomatoes and hot pepper</i>	12,00
Spaghetti avec sardines, sauce anchois, tomates cerises et piment 1/3/4	1/2 8,50

The chef recommends - Le chef vous recommande

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

Calamares "à la sicilienne" avec 1/4/7/8/9

€ 12,00

*

<i>Homemade ravioli stuffed with fresh tuna and ginger sea bass</i>	12,00
Raviolis maison farcis au thon frais et au loup de mer au gingembre 2/4/7/9	1/2 8,50
<i>Spaghettí with clams</i>	12,00
Spaghetti aux palourdes 1/7/9/14	1/2 8,50

Gluten Free Dishes / Plats Sans Gluten

<i>Spaghettí with seafood</i>	11,50
Spaghetti aux fruits de mer 2/14	
√ * <i>Pennette with porcini mushrooms</i>	11,00
Pennette aux cèpes 7	
* <i>Pennette with wild boar</i>	10,00
Pennette au sanglier 9	
<i>Spaghettí bolognese</i>	10,00
Linguine aux langoustines 9	

Meat - Viande

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

		Euro
	T-Bone Steak Fiorentina style	per kg 50,00
	Côte de boeuf à la Florentine	
	Grilled Entrecôte with cinta senese pork lard, garlic and Rosemary	18,80
	Steak de boeuf grillé avec le lard de porc de Cinta Senese, ail et rosmarin	
	Grilled Entrecôte with rocket and parmesan cheese	19,50
	Steak de boeuf grillé à la roquette et parmesan 7	
*	<i>Grilled Entrecôte with porcini mushrooms</i> Steak de boeuf grillé au bolets € 20,00	
	Beef fillet with green pepper	23,00
	Filet de boeuf au poivre vert	
	Grilled Beef fillet	22,00
	Filet de boeuf grillé	
*	Selection of grilled meat	16,00
	Selection de viandes grillées	
*	<i>Wild boar goulash made with an old recipe</i> Emincé de sanglier selon une ancien recette 9 € 16,00	
*	<i>Cordon bleu Pentolina</i> 1/3/7 Cordon bleu Pentolina, smoked mozzarella, porcini mushrooms, sage Cordon bleu Pentolina, mozzarella fumée, champignons cèpes, sauge. € 17,00	
*	Tuscan fried chicken and rabbit	15,00
	Poulet et lapin frits à la Toscane 1/3	
	Tuscan tripe	13,00
	Tripe Toscane 9	

Meat - Viande

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

- | | Euro |
|--|-------|
| * <i>Sliced deer with Tuscan herbs and balsamic vinegar</i> | 20,00 |
| Tranches de cerf aux herbes de Toscane et au vinaigre balsamique | |
| <i>Loin of lamb in demi glace, with chestnuts</i> | 18,00 |
| Filet d'agneau en demi glace, aux marrons 8 | |

Fish - Poisson

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

- | | |
|--|-------|
| <i>Grilled sea bass</i> | 18,00 |
| Bar de mer grillé 4 | |
| <i>Sea bass with tomatoes, basil, chilli pepper and mint</i> | 19,00 |
| Bar de mer aux tomates, basilic, piment et menthe 4/9 | |
| <i>Baked sea bass with vegetables</i> | 21,00 |
| Bar de mer rôti avec legumes 4/9 | |
| <i>Salmon with aromatic herbs</i> | 19,00 |
| Saumon aux herbes 4 | |
| <i>Tuna steak from the grill</i> | 20,00 |
| Steak de thon grillé 4 | |

*

Cacciucco - Tuscan fish soup

Soupe toscane de poisson 2/4/14

€ 21,00

Bianco IGT "Maturato" 2016 - Az. Agricola Tiberini €26,00

dry, full, with scents of ripe fruit and vanilla

Sec, plein, avec des senteurs de fruits mûrs et de vanille

Ⓥ *

vegan burger

13,00

Hamburger végétalien 1/6/9

Salads - Salades

⑤	<i>Mixed salad</i>	4,50
	Salade panachée	
⑤	<i>Tomatoes and onion salad</i>	4,50
	Salade de tomates et oignons	
⑤	<i>Rocket salad with cherry tomatoes</i>	5,00
	Salade de roquette et tomates	
4	<i>Seasonal salad</i>	10,00
	Salad de saison	

Contorni - Beilagen

		Euro
⑤	<i>vegetables from our garden</i>	5,00
	Légumes du jardin de Pentolina	
⑤	<i>Spicy beans with tomatoes and sage</i>	5,60
	Haricots avec tomate, sauge et piments	
⑤	<i>Baked mixed vegetables</i>	5,00
	Plat de légumes fourrés 9	
⑤ *	<i>Porcini mushrooms with white wine</i>	
	Cèpes au vin blanc	
	€ 6,80	
⑤	<i>Grilled vegetables</i>	8,00
	Légumes grillés	
⑤	<i>roast potatoes with rosemary</i>	5,00
	pommes de terre rôties au romarin	
⑤ *	<i>French fries</i>	4,50
	Pommes frites	
√ *	<i>Spinach with butter</i>	5,00
	Epinards au beurre 7	
⑤ *	<i>Spinach with lemon</i>	5,00
	Epinards au citron	
⑤	<i>Rice or noodles</i>	4,00
	Riz ou pâtes 1	