

Ristorante I 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 2,00 *

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

Benvenuti. . .

Specialità

Tartufo Nero fresco

		Euro
√	<i>Uovo al Tartufo fresco</i>	14,00
	Spiegelei mit frischem Trüffel	3
	Fried egg with fresh truffle	
	Oeuf frit avec des truffes fraîches	
	<i>Carpaccio di Manzo al tartufo fresco</i>	23,00
	Rindercarpaccio mit frischem Trüffel	
	Beef carpaccio with fresh truffle	
	Carpaccio de bœuf aux truffes fraîches	
√	<i>Tagliolino fatto in casa al tartufo fresco</i>	22,00
	Hausgemachte Tagliolino mit frischem Trüffel	1/3/7/9
	Homemade Tagliolino with fresh truffle	
	Tagliolino fait maison avec truffe fraîche	
	<i>Tagliata di manzo al tartufo fresco</i>	31,00
	Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit frischem Trüffel	
	Grilled Entrecôte with fresh truffles	
	Steak de boeuf aux truffes fraîches	

Antipasti

		Euro
	<i>L'antipasto Pentolina</i>	10,00
	Polenta e gorgonzola al tartufo, crostino al ragout 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 chevreuil, croûton de saucisse et provola fumée, aubergine gratinée, charcuteries toscanes	
✓	<i>I fiori di zucca con alicci, ricotta e pecorino</i>	9,50
	Kürbisblüten mit Sardellen, Ricotta, Schafskäse 3/4/7	
	Pumpkin flowers with anchovies, ricotta cheese, pecorino cheese	
	Fleurs de courgette avec anchois, ricotta, fromage de brebis	
✓	<i>Il misto di formaggi pecorini</i>	8,20
	Verschiedene Schafskäsesorten 7	
	Selection of sheep cheeses	
	Sélection de fromages de brebis	
✓	<i>La caprese di bufala</i>	
	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 7	
	Tomatoes, buffalo mozzarella, basil	
	Tomates, mozzarella de buffle, basilic	
	€ 11,00	
Ⓟ	<i>La bruschetta Vesuvio</i>	7,00
	Bruschetta nach Neapolitanischer Art 1	
	Bruschetta Vesuvio	
	Bruschetta napolitaine	
Ⓟ	<i>Le verdure alla griglia</i>	9,00
	gegrilltes Gemüse	
	Grilled vegetables	
	Légumes grillés	

Antipasti

I crostini misti Toscani 8,00

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

√ *La parmigiana di melanzane* 9,50

Auberginen Auflauf 1/3
Eggplant "Parmigiana"
Aubergine "Parmigiana"

Il prosciutto e melone 8,50

Rohschinken mit Melone 12
Ham and melon
Jambon et melon

Il carpaccio di manzo con rucola e parmigiano 16,00

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
€ 11,00

*

Il polpo su crema di fave con cicoria di campagna 13,00

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 12,00

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

Primi Piatti

			Euro
√ *	<i>Le pappardelle fatte in casa ai funghi porcini</i>		12,00
	Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen 1/3/7/9	1/2	8,50
	Homemade Pappardelle with porcini mushrooms		
	Pappardelle fait maison aux cèpes		
*	<i>Le pappardelle fatte in casa al cinghiale</i>		10,00
	Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein 1/3/7/9	1/2	7,20
	Homemade Pappardelle with wild boar		
	Pappardelle fait maison au sanglier		
*	<i>I pici al ragout di cervo</i>		12,00
	Pici mit Hirsch Ragout 1/9	1/2	8,50
	Pici with deer ragout		
	Pici aux ragoût de chevreuil		
<p style="text-align: center;"><i>I gnocchi con salsiccia, funghi porcini, provola affumicata e timo</i></p> <p style="text-align: center;">Gnocchi mit "salsiccia", Steinpilzen, geräuchertem Provola-Käse und Thymian 1/7/9</p> <p style="text-align: center;">Gnocchi with sausage, porcini mushrooms, smoked provola and thyme."</p> <p style="text-align: center;">Gnocchi avec salsiccia, cèpes, provola fumée et thym</p> <p style="text-align: center;">€ 12,00 1/2 € 8,50</p>			
Ⓟ	<i>I pici all'aglione con briciole piccante</i>		9,00
	Pici mit Knoblauch und Brotkrümeln, scharf 1	1/2	6,80
	Pici noodles with garlic sauce and bread crumbs spicy		
	Pici aux miettes de pain et ail épicé		
√	<i>I ravioli fatti in casa con salsa alle noci e gorgonzola</i>		12,00
	Hausgemachte Ravioli mit Walnuss-GorgonzolaKäsesauce 1/3/7/8/9	1/2	8,50
	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* 10,00
Hausgemachte Ravioli mit Butter und Salbei oder Tomaten 1/3/7/9 1/2 7,10
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* 8,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Hackfleischsauce 1/3/7/9 1/2 6,20
Homemade tagliatelle with meat sauce
Tagliatelle faites maison sauce bolognaise
- ✓ ✱ *Glí 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
- ✓ *La ribollita* 8,00
Antike toskanische Gemüsesuppe 1/9
Antic tuscan vegetable soup
Ancienne soupe des légumes toscane
- ✓ ✱ *Il risotto ai funghi porcini* 12,00
Risotto mit Steinpilzen 7/9 1/2 8,50
Risotto with porcini mushrooms
Risotto aux cèpes
- ✱ *La lasagna* 1/3/7/9 9,50
Glí spaghetti alla carbonara 9,50
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>Spaghetti con acciughe fresche, colatura di alici, pomodorino ciliegino e peperoncino piccante</i>			13,00
Spaghetti mit frische Sardellen, Sardellenguss, Kirschtomaten und scharfem Peperoncino	1/3/4	1/2	9,20
Spaghetti with sardines, anchovy sauce, Cherry tomatoes and hot pepper			
Spaghetti avec sardines, sauce anchois, tomates cerises et piment			
<i>Gli spaghetti ai frutti di mare</i>			13,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten	1/7/9/14	1/2	9,10
Spaghetti with seafood			
Spaghetti aux fruits de mer			

Piatti senza glutine / Glutenfreie Gerichte

Gluten Free Dishes / Plats Sans Gluten

			Euro
	<i>Gli spaghetti ai frutti di mare</i>		13,00
	Spaghetti mit Meeresfrüchten	2/14	
	Spaghetti with seafood		
	Spaghetti aux fruits de mer		
√ *	<i>Le pennette ai porcini</i>		12,00
	Pennette mit Steinpilzen	7	
	Pennette with porcini mushrooms		
	Pennette aux cèpes		
*	<i>Le pennette al cinghiale</i>		10,00
	Pennette mit Wildschwein	9	
	Pennette with wild boar		
	Pennette au sanglier		
	<i>Gli spaghetti alla bolognese</i>		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 separtement

	Euro
<i>La t-bone Steak alla Fiorentina</i>	al kg 50,00
<i>La tagliata di manzo con aglio e rosmarino</i>	19,00
Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin Grilled Entrecôte with garlic and Rosemary Steak de boeuf grillé avec ail et rosmarin	
<i>La tagliata di manzo con rucola e parmigiano</i>	21,00
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	
* <i>La tagliata di manzo con funghi porcini</i>	
Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Steinpilzen Grilled Entrecôte with porcini mushrooms Steak de boeuf grillé au bolets	€ 23,00
<i>Il filetto di manzo al pepe verde</i>	24,00
Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce 7 Beef fillet with green pepper Filet de boeuf au poivre vert	
<i>Il filetto di manzo alla griglia</i>	23,00
Gegrilltes Rindsfilet Grilled Beef fillet Filet de boeuf grillé	
* <i>La grigliata mista di carne</i>	17,00
Verschiedene gegrillte Fleischsorten Selection of grilled meat Selection de viandes grillées	

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

- * *La grigliata mista di carne* 17,00
Verschiedene gegrillte Fleischsorten
Selection of grilled meat
Selection de viandes grillées
- * *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
- Trippa alla toscana* 13,00
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
€ 16,00
- Agnello alle castagne* 20,00
Lamm mit Kastanien
Lamb with chestnuts
Agneau aux châtaignes
- Ⓥ * *il vegan burger* 14,00
Veganischer Burger 1/6/9/11
Vegan burger
Hamburger végétalien

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 sepagement

	Euro
<i>L'orata alla griglia</i>	19,00
Seebrasse vom Grill 4 Grilled sea bream Dorade grillé	
<i>L'orata all'acqua pazza</i>	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	
<i>L'orata al forno con verdure</i>	23,00
Seebrasse im Ofen gegart mit Gemüse 4/9 Baked sea bream with vegetables Dorade rôtie avec légumes	
* <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px 0;"><i>Il cacciucco</i> Toskanische Fischsuppe 2/4/14 Cacciucco - Tuscan fish soup Soupe toscane de poisson € 24,00</div>	
<i>Il salmone alle erbe aromatiche</i>	19,00
Kräuterlachs 4 Salmon with aromatic herbs Saumon aux herbes	
<i>La tagliata di tonno alla griglia</i>	22,00
Gegrilltes Thunfisch-Steak 4 Tuna steak from the grill Steak de thon grillé	

Insalate

- | | | |
|---|---|-------|
| Ⓟ | <i>L'insalata místa</i> | 4,50 |
| | Gemischter Salat Mixed salad Salade panachée | |
| Ⓟ | <i>L'insalata dí pomodorí e cípolle</i> | 4,50 |
| | Tomaten- und Zwiebelsalat Tomatoes and onion salad Salade de tomates et oignons | |
| Ⓟ | <i>L'insalata dí rucola e pomodorí pachíno</i> | 5,00 |
| | Rucolasalat mit Cocktail Tomaten | |
| | Rocket salad with cherry tomatoes Salade de roquette et tomates | |
| 4 | <i>L'insalatona dí stagione</i> | 10,00 |
| | Saisonsalat Seasonal salad Salad de saison | |

Contorni

- | | | |
|-----|---|------|
| | | Euro |
| Ⓟ | <i>Le verdure dell'orto dí Pentolína</i> | 5,00 |
| | Gemüse aus unserem Gemüsegarten 7 | |
| | Vegetables from our garden Légumes du jardin de Pentolina | |
| Ⓟ | <i>I fagiolí all'uccelletto</i> | 5,60 |
| | Bohnen auf toskanische Art | |
| | Spicy beans with tomatoes and sage Haricots avec tomate, sauge et piments | |
| Ⓟ * | <i>I porcíní al víno bíanco</i> | 7,00 |
| | Steinpilze mit Weisswein Porcini with white wine Cépes au vin blanc | |
| Ⓟ | <i>Le verdure alla gríglía</i> | 9,00 |
| | Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables Légumes grillés | |
| Ⓟ | <i>Le patate arrosto col rosmaríno</i> | 5,00 |
| | Bratkartoffeln mit Rosmarin | |
| | Roast potatoes with rosemary Pommes de terre rôties au romarin | |
| Ⓟ * | <i>Le patatine fritte</i> | 5,00 |
| | Pommes frites French fries Pommes frites | |
| √ * | <i>Glí spínací al burro</i> | 5,00 |
| | Spinat mit Butter Spinach with butter Epinards au beurre 7 | |
| Ⓟ * | <i>Glí spínací al límone</i> | 5,00 |
| | Spinat mit Zitrone Spinach with lemon Epinards au citron | |
| Ⓟ | <i>Il ríso o la pasta</i> | 5,00 |
| | Reis oder Nudeln Rice or noodles Riz ou pâtes | |