

Ristorante I tre tigli

Chef di cucina: Gabriele Fiori
Responsabile sala - Ansprechpartner: Alfonso Oliva

- ✓ Piatti Vegetariani / Vegetarische Gerichte
 - Ⓟ Piatti Vegani / Vegane 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 *

* Gratis fino a 6 anni / Kostenlos bis 6 Jahre

Benvenuti...

Speciale Tartufo fresco

		Euro
√	<i>Uovo al Tartufo fresco</i>	10,00
	Spiegelei mit frischem Trüffel	3
	<i>Carpaccio di Manzo al tartufo fresco</i>	19,00
	Rindercarpaccio mit frischem Trüffel	
√	<i>Tagliolino fatto in casa al tartufo fresco</i>	15,00
	Hausgemachte Tagliolino mit frischem Trüffel	1/3/7/9
	<i>Filetto di manzo al tartufo fresco</i>	30,00
	Rinderfilet mit frischem Trüffel	
	<i>Tagliata di manzo al tartufo fresco</i>	25,00
	Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit frischem Trüffel	

Antipasti – Vorspeisen

		Euro
	<i>L'antipasto Pentolina</i>	10,00
	Polenta e gorgonzola al tartufo, crostino al ragout bianco di daino, crostino salsiccia e provola affumicata, melanzana gratinata, salume toscano	1/7/9
	Polenta und Trüffel-Gorgonzola, Crostino mit hellem Dammwild Ragout, Crostino mit Wurst und geräucherter Provola, gratinierte Aubergine, Toskanischer Aufschnitt	
√	<i>I fiori di zucca con ricotta, pecorino</i>	8,00
	Kürbisblüten mit Ricotta, Schafskäse	3/7
√	<i>Il misto di formaggi pecorini</i>	7,80
	Verschiedene Schafskäsesorten	7
√	<i>La caprese di bufala</i>	
	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	7
	€ 11,00	
√	<i>Il pane all'aglio</i>	4,00
	Knoblauchbrot	1/7
Ⓟ	<i>La bruschetta Vesuvio</i>	6,60
	Bruschetta nach Neapoletanischer Art	1
Ⓟ	<i>Le verdure alla griglia</i>	8,50
	gegrilltes Gemüse	

Antipasti – Vorspeisen

		Euro
√	<i>La parmigiana di melanzane</i>	9,50
	Auberginen Auflauf 7	
	<i>I crostini misti Toscani</i>	7,50
	Verschiedene toskanische Crostini 1/9	
	<i>Il prosciutto e melone</i>	7,90
	Rohschinken mit Melone 12	
	<i>Il carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</i>	16,00
	Rindercarpaccio mit Rauke und Parmesan 7	
* * *	<i>I gamberetti all'aglio</i> Garnelen in Knoblauchöl 2 € 10,00	
* * *	<i>Il polpo marinato alla griglia su crema di ceci</i>	11,00
	Gegrillter mariniertes Tintenfisch auf Kichererbsencreme 14	
	<i>Il carpaccio di salmone marinato agli agrumi</i>	10,00
	Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachs-Carpaccio 4	
	<i>Tartar di Tonno</i>	17,50
	Thunfisch-Tartare 4/8	

Primi piatti – Nudelgerichte

		Euro
√ * *	<i>Le pappardelle fatte in casa ai funghi porcini</i>	11,00
	Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen 1/3/7/9	1/2 7,80
* * *	<i>Le pappardelle fatte in casa al cinghiale</i>	10,00
	Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein 1/3/7/9	1/2 7,20
	<i>Le Pappardelle fatte in casa con castagne, salsicce e pecorino</i>	11,00
	Hausgemachte Pappardelle mit Kastanien, Wurst und Pecorino-Käse 1/3/7/8	1/2 7,80
	<i>Le Pappardelle fatte in casa alla bolognese</i>	7,80
	Hausgemachte Pappardelle mit Hackfleischsauce 1/3/7/9	1/2 5,50
* * *	<i>I picci al ragout bianco di daino</i>	10,00
	Pici mit hellem Dammhirsch Ragout 1/9	1/2 7,20

Primi piatti - Nudelgerichte

Euro

	<i>Le caserecce fatte in casa con salsiccia,</i>		
*	<i>funghi porcini, provola affumicata e timo</i>		11,00
	Hausgemachte Caserecce mit "salsiccia", Steinpilzen , geräuchertem Provola-Käse und Thymian 1/7/9	1/2	7,80
Ⓟ	<i>1 pici all'aglione con briciole</i>		7,50
	Pici mit Knobaluchsauce und Brotkrümen 1	1/2	5,50
√	<i>1 pici cacio e pepe</i>		8,00
	Pici mit Schafskäse und Pfeffer 1/7/9	1/2	5,90
√	<i>1 ravioli fatti in casa con salsa alle noci e gorgonzola</i>		11,00
	Hausgemachte Ravioli mit Walnuss-GorgonzolaKäsesauce 1/3/7/8/9	1/2	7,80
√	<i>1 ravioli fatti in casa con burro e salvia o al pomodoro</i>		10,00
	Hausgemachte Ravioli mit Butter und Salbei oder Tomaten 1/3/7/9	1/2	7,10
√ *	<p><i>Gli gnocchi Pentolina</i> salsa pomodoro, formaggio e mozzarella Gnocchi mit Tomatensosse, Käse und Mozzarella 1/7/9 €8,00 - 1/2 5,90</p>		
√	<i>La ribollita</i> Antike toskanische Gemüsesuppe 1/9		7,80
√ *	<i>Il risotto ai funghi porcini</i>		11,00
	Risotto mit Steinpilzen 7/9	1/2	7,80
*	<i>La lasagna</i> 1/3/7/9		8,50
√	<i>Gli spaghetti al pomodoro fresco</i>		7,30
	Spaghetti mit frischen Tomaten 1	1/2	5,00
	<i>Gli spaghetti alla carbonara</i>		7,60
	Spaghetti mit Eier, Bauchspeck und Parmesan 1/3/7	1/2	5,20
√	<i>Gli spaghetti all'Arrabbiata</i>		7,00
	Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, scharf gewürzt 1/7/9	1/2	4,80

Primi piatti - Nudelgerichte

Euro

<i>Gli spaghetti alla marinara al cartoccio</i>	12,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten "al cartoccio" 1/2/7/9/14	
<i>Spaghetti con acciughe fresche, colatura di alicí, pomodorino ciliegino e peperoncino piccante</i>	12,00
Spaghetti mit frische Sardellen, Sardellenguss, Kirschtomaten und scharfem Peperoncino 1/3/4	1/2 8,50

Lo Chef vi consiglia - Der chef empfiehlt

La calamarata alla siciliana con pesce spada, melanzane, pinoli, menta

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

€ 12,00

*

<i>I ravioli fatti in casa al ripieno di spigola con tonno fresco e zenzero</i>	12,00
Hausgemachte Ravioli mit Wolfsbarschfüllung, frischem Thunfisch und Ingwer 2/4/7/9	1/2 8,50
<i>Gli spaghetti alle vongole</i>	12,00
Spaghetti mit Venusmuscheln 1/7/9/14	1/2 8,50

Piatti senza glutine / Glutenfreie Gerichte

Euro

<i>Gli spaghetti ai frutti di mare</i>	11,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten 2/14	
√ * <i>Le pennette ai porcini</i>	11,00
Pennette mit Steinpilzen 7	
* <i>Le pennette al cinghiale</i>	10,00
Pennette mit Wildschwein 9	
<i>Gli spaghetti alla bolognese</i>	10,00
Spaghetti mit Hackfleischsosse 9	

Secondi di carne - Fleischgerichte

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente
Bitte Beilagen extra bestellen

Euro

La t-bone Steak alla Fiorentina al kg 50,00

*La tagliata di manzo con lardo di cinta senese
aglio e rosmarino* 18,80

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Cinta Senese-Schweine-Lardo,
Knoblauch und Rosmarin

La tagliata di manzo con rucola e parmigiano 19,50

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Rucola und Parmesan 7

*

La tagliata di manzo con funghi porcini

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill mit Steinpilzen

€ 20,00

Il filetto di manzo al pepe verde 23,00

Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce 7

Il filetto di manzo alla griglia 22,00

Gegrilltes Rindsfilet

*

La grigliata mista di carne 16,00

Verschiedene gegrillte Fleischsorten

*

Lo spezzatino di cinghiale all'antica ricetta

Wildschweingulasch nach alter Rezeptur 9

€ 16,00

*

Il cordon bleu Pentolina

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

Cordon bleu Pentolina, geräucherter Mozzarella, Steinpilze, Salbei

€ 17,00

*

Fritto toscano di pollo e coniglio 15,00

Frittiertes Huhn und Kaninchen auf toskanische Art 1/3

Trippa alla toscana 13,00

Kutteln auf toskanische Art 9

Secondi di carne - Fleischgerichte

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente
Bitte Beilagen extra bestellen

Euro

- * *La Tagliata di Daino alle Erbe Toscane e aceto balsamico* 20,00
Aufgeschnittenes Reh mit toskanischen Kräutern und Balsamico-Essig 7
- * *Il Lombo d'agnello in demi glace, con castagne* 18,00
Lammrücken in Demi-Glace mit Kastanien 8

Secondi di pesce - Fischgerichte

Vi preghiamo di ordinare i contorni separatamente
Bitte Beilagen extra bestellen

- La spigola alla griglia* 18,00
Seebarsch vom Grill 4
- La spigola all'acqua pazza* 19,00
Seebarsch mit Tomate, Basilikum, Chili und Minze 4/9
- La spigola al forno con verdure* 21,00
Seebarsch im Ofen gegart mit Gemüse 4/9
- Il salmone alle erbe aromatiche* 19,00
Kräuterlachs 4
- La tagliata di tonno alla griglia* 20,00
Gegrilltes Thunfisch-Steak 4

*

Il cacciucco

Toskanische Fischsuppe 2/4/14
€ 21,00

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

Asciutto, pieno, con sentori di frutta matura, vaniglia
Trocken, voll, mit Noten von reifen Früchten, Vanille

Ⓟ *

il vegan burger

Veganischer Burger 1/6/9

13,00

Insalate – Salate

- | | | |
|---|--|-------|
| ⑤ | <i>L'insalata mista</i>
Gemischter Salat | 4,50 |
| ⑤ | <i>L'insalata di pomodori e cipolle</i>
Tomaten- und Zwiebelsalat | 4,50 |
| ⑤ | <i>L'insalata di rucola e pomodori pachino</i>
Rucolasalat mit Cocktail Tomaten | 5,00 |
| 4 | <i>L'insalatona di stagione</i>
Saisonsalat | 10,00 |

Contorni – Beilagen

- | | | Euro |
|---|---|------|
| ⑤ | <i>Le verdure dell'orto di Pentolina</i>
Gemüse aus unserem Gemüsegarten 7 | 5,00 |
| ⑤ | <i>I fagioli all'uccelletto</i>
Bohnen auf toskanische Art | 5,60 |
| ⑤ | <i>Le verdure al forno</i>
Gemüse aus dem Ofen 9 | 5,00 |

⑤ *

I porcini al vino bianco

Steinpilze mit Weisswein

€ 6,80

- | | | |
|-----|---|------|
| ⑤ | <i>Le verdure alla griglia</i>
Gegrilltes Gemüse | 8,00 |
| ⑤ | <i>Le patate arrosto col rosmarino</i>
Bratkartoffeln mit Rosmarin | 5,00 |
| ⑤ * | <i>Le patate fritte</i>
Pommes frites | 4,50 |
| √ * | <i>Gli spinaci al burro</i>
Spinat mit Butter 7 | 5,00 |
| ⑤ * | <i>Gli spinaci al limone</i>
Spinat mit Zitrone | 5,00 |
| ⑤ | <i>Il riso o la pasta</i>
Reis oder Nudeln 1 | 4,00 |