

Menü a la Carte

USt. eingeschlossen

Brot, Grissini und Cracker: kleiner Korb (1 Person) € 2,50

Vorspeisen mit Fleisch

Vorspeise auf toskanische Art (Finocchiona, Salame, Coppa, Lardo di Cinta Senese)	€ 8,00
Crostino auf toskanische Art (2 Stück)	€ 6,00
Schinken, D. Daniele oder Parma	€ 8,00
Iberischer Schinken Pata Negra, von Hand geschnitten	€ 16,00
Vorspeise auf italienische Art	€ 8,00
Schinken mit Melone	€ 12,00
Schinken und Büffel-Mozzarella	€ 12,00
Bresaola, Rukola und Grana	€ 11,00
Büffel-Mozzarella je	€ 8,00

Rasseschwein Cinta Senese

Gemischter Aufschnitt Cinta Senese (Schinken, Lardo, Coppa, Lonza)	€ 11,00
Rasseschinken Cinta Senese	€ 14,00
Schinken Cinta Senese und Melone	€ 16,00
Coppa Cinta Senese	€ 7,00
Lonza Cinta Senese	€ 12,00
Lardo Cinta Senese <u>aus unserer exklusiven Lieferkette</u> mit geröstetem Brot	€ 6,00

Vorspeisen mit Fisch

„Fisch, der für den rohen Verzehr bestimmt ist, muss einer Vorbehandlung mit Absenkung der Temperatur gemäß den Vorschriften des EU-Reglements 853/2004, Anlage III, Kapitel 3, Absatz D, Punkt 3 unterzogen werden.“

Rohe Vorspeisen

Carpaccio von norwegischem Lachs, mariniert, mit Feldsalat	€ 11,00
Carpaccio von Wildlachs	€ 16,00
Carpaccio von Schwertfisch	€ 13,00
Carpaccio von Schwertfisch und Lachs	€ 15,00
Gemischtes Carpaccio von Krustentieren	€ 20,00
Gemischtes Carpaccio mit Austern	€ 20,00
Gemischtes Carpaccio mit Krustentieren, Gillardeau-Austern	€ 26,00
Rohe Krustentiere 100 g	€ 10,00
Gillardeau-Austern N°1 -eine-	€ 6,00
Austern Fines de Claire -eine-	€ 3,50
Marinierte Cetara-Sardellen	€ 12,00

Gekochter Vorspeisen

Meeres-Vorspeise	€ 13,00
Gehochte Krake mit Kartoffeln	€ 13,00
Geräucherter Schwertfisch mit Rukola und Krebsen	€ 13,00
Geräucherter Wildlachs Red King	€ 13,00
Krebse und Rukola	€ 16,00
Gemischte Meeresfrüchte	€ 16,00
Venusmuscheln alla Marinara	€ 24,00
Miesmuscheln alla Marinara	€ 10,00
Tintenfisch	€ 12,00
Polipetti Affogati (geschmorte Moschuspolyphen)	€ 16,00
Krebs-Cocktail	€ 16,00

Für die gekochten Vorspeisen verwenden wir an Bord tiefgefrorenen nationalen Fisch (Herkunft Apulien und Sizilien) von hoher Qualität, falls nicht frisch verfügbar.

Erste Gänge mit Fleisch

Tagliatelle aus eigener Herstellung mit toskanischem Ragout aus Chianino-Rind IGP und Hühnerleber	€ 13,00
Rigatoni mit Chianina-Stufato und Gruben-Pecorino	€ 12,00
Rigatoni alla Amatriciana mit Gruben-Pecorino	€ 11,00
Spaghetti alla Carbonara	€ 11,00
Tortellini	€ 13,00
Fettuccine mit Chianina-Ragout	€ 12,00
Fettuccine mit Tomaten	€ 11,00
Fettuccine mit Steinpilzen	€ 13,00
Gnocchi (donnerstags)	€ 10,00
Tagliolini oder Risotto mit Trüffeln	€ 10,00
Tagessuppe:	€ 10,00
Dienstag..... Ribollita (nur im Winter)	
Mittwoch..... Dinkel mit Bohnen	
Donnerstag..... Gersten und Linsen	
Freitag..... Pasta und Kichererbsen	

Erste Gänge mit Fisch

Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 15,00
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga	€ 17,00
Spaghetti mit frischem Tintenfisch	€ 13,00
Risotto alla Pescatora (mit Fisch)	€ 13,00
Spaghetti mit Krustentieren	€ 18,00
Ravioli mit Lachs, aus eigener Herstellung	€ 13,00

La Frisona nazionale

Fiorentina vom Grill nach Gewicht (ca. 400/500 g pro Portion)	100 g	€ 5,00
Steak vom Grill (ca. 350/400 g)		€ 18,00
Tagliata mit Rukola		€ 14,00
Tagliata mit trüffel		€
Tagliata mit Steinpilzen		€ 20,00
Tagliata mit Kartoffel-Gratin		€ 14,00
Tartar-Hamburger vom Grill (ca. 220 g)		€ 14,00
Tartar-Hamburger vom Grill mit Kartoffeln		€ 14,00
Tartar-Hamburger vom Grill mit trüffel		€
Tartar-Hamburger vom Grill mit Steinpilzen		€ 20,00
Filet		€ 20,00

Die alten Rassen der Toskana: Chianina, Calvana und Mucco Pisano

Produkte unserer exklusiven Lieferkette, während der schönen Monate auf der Weide aufgezogen.

Die Rasse Calvana ist ein Ökotyp der Chianina und wird auch Berg-Chianina genannt; sie kommt aus den Calvana-bergen zwischen Prato und Florenz, ausschließlich aus den Provinzen Pistoia, Prato und Florenz.

Die Pisano-Kuh, eine Rasse aus dem 18. Jahrhundert, kommt ausschließlich aus der Provinz Pisa.

Fiorentina vom Grill nach Gewicht (ca. 400/500 g pro Portion)	100 g	€ 6,50
Steak vom Grill (ca. 350/400 g)		€ 22,00
Tagliata mit Rukola		€ 16,00
Tagliata mit trüffel		€
Tagliata mit Steinpilzen		€ 24,00
Tagliata mit Kartoffel-Gratin		€ 16,00
Tartar-Hamburger vom Grill		€ 16,00
Tartar-Hamburger vom Grill mit Kartoffeln		€ 16,00
Tartar-Hamburger vom Grill mit trüffel		€
Tartar-Hamburger vom Grill mit Steinpilzen		€ 24,00
Filet		€ 25,00

Weitere zweite Gänge mit Fleisch

Lombata vom Kalb	€ 16,00
Peposo mit gebratener Polenta aus Vollkorn-Mais	€ 16,00
Lammfleisch	€ 15,00
Kalbsschnitzel mit Zitrone oder Wein	€ 14,00
Saltimbocca alla Romana	€ 15,00
Lendenstück alla Milanese	€ 16,00
Kotellett alla Bolognese	€ 16,00

STEINPILZE BRATEN €

EI MIT TRÜFFEL €

FISCH

Weißer Fisch (ca. 250/350 g pro Portion)	100 g	€ 8,00
Seebarsch, Goldbrasse, Zahnbrasse, Umberfisch, Meerbrasse, Seezunge, Marmorbrasse, Knurrhahn, Rotbarsch, Zackenbarsch, Petersfisch		
Weißer Fisch aus dem Ofen, mit Kartoffeln (ca. 250/350 g pro Portion)	100 g	€ 9,00
Kabeljau und Steinbutt (ca. 350/450 g pro Portion)	100 g	€ 6,00
Kabeljau und Steinbutt aus dem Ofen mit Kartoffeln (ca. 350/450 g pro Portion)	100 g	€ 6,00
Blauer Fisch nach Fang (ca. 350/450 g pro Portion) (Makrele, Bonito, Gabelmakrele, Goldmakrele, Grauäsche, Degenfisch, Hornhecht usw.)	100 g	€ 4,00
Gemischter Braten		€ 24,00
Fisch-Hamburger		€ 20,00
Scheibe oder Filet von weißem Fisch		€ 24,00
Scheibe oder Filet Fisch aus dem Ofen mit Kartoffeln		€ 24,00
Krustentiere aus dem Tyrrhenischen Meer (eine Portion)		€ 28,00
*Krustentiere aus dem Mittelmeer oder dem Nordostatlantik		€ 28,00
Nationale Languste oder Hummer	100 g	€ 16,00
Blauer Hummeer	100 g	€ 12,00
Frittierte Tintenfische und Paranza-Krebse aus dem Tyrrhenischen Meer		€ 20,00
*Frittierte Tintenfische und Krebse		€ 20,00
*(aus dem Mittelmeer oder dem Nordostatlantik)		
Paranza-Tintenfisch aus dem Tyrrhenischen Meer		€ 22,00
Paranza-Kalmare aus dem Tyrrhenischen Meer		€ 20,00
Gemischte Paranza-Frittura		€ 20,00
Paranza-Krebse alla Marinara aus dem Mittelmeer		€ 18,00
*Paranza-Krebse alla Marinara		€ 18,00
Frittierte oder gratinierte Sardellen		€ 14,00
Gratinierte Sardellen mit Ofenkartoffeln		€ 16,00
Tintenfisch		€ 16,00
Baccalà alla Livornese (freitags)		€ 16,00

* an Bord tiefgefroren

Pizzeria- mit Mozzarella der „AnticaLatteria di Tramonti“

Focaccia (Fladen)	€ 3,50
Pizza Margherita	€ 8,00
Pizza Napoletana(Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen)	€ 8,00
Pizza alla Marinara (Tomatensoße, Knoblauch, Origano)	€ 6,50
Pizza mit Pilzen	€ 8,50
Pizza mit Parmaschinken	€ 13,00
Pizza Capricciosa (Schinken, Pilzen und Eier)	€ 11,50
Pizza mit kleinen Pachino-Tomaten und Büffel-Mozzarella	€ 12,50
Pizza alla Pescatora (mit Fisch)	€ 13,00
Pizza mit geräuchertem Schwertfisch	€ 14,00
Pizza mit Lachs	€ 14,00
Crostino mit Sardellen	€ 7,50
Crostino mit Schinken	€ 10,50
Crostino Capriccioso mit Schinken und Pilzen	€ 11,00
Crostino mit geräuchertem Schwertfisch	€ 11,50
Crostino mit geräuchertem Lachs	€ 12,00
Calzone mit Schinken	€ 10,50
Calzone mit Bresaola	€ 10,50

Beilagen

Gekochtes Gemüse nach Wahl	€ 7,00
Gemischter oder grüner Salat	€ 6,00
Sorana-Bohnen IGP in Öl	€ 6,00
Sorana-Bohnen IGP all'Uccelletto	€ 7,00
Radicchio Trevigiano vom Grill	€ 8,00
Rohkost-Pinzimonio	€ 8,00
Aubergine aus dem Ofen	€ 6,00
Gratinierte Kartoffel aus dem Ofen	€ 5,00
Pommes Frites	€ 6,00
Artischocken alla Romana	€ 6,00
Artischocken alla Giudia	€ 6,00
Frittierte Artischocken und frittierte Zucchini	€ 8,00
Puntarelle mit Sardellensoße	€ 8,00

Käse

Traditionelle Käsesorten (Groviera, Gorgonzola, Pecorino Romano, Caciotta)	€ 6,00
Gemischter Käse	€ 10,00
ParmigianoReggiano	€ 8,00
Gruben-Pecorino mit Honig	€ 11,00

Desserts

Alle Desserts aus eigener Herstellung

Sauerkirschen		€ 6,00
Tiramisù		€ 7,00
Klassische Cassata Siciliana		€ 8,00
Torte Ricotta und Birne		€ 8,00
Torte Schokolade mit Sahne		€ 8,00
Orangen-Semifreddo		€ 7,00
Gefrorene Kastanien und Nüsse		€ 8,00
Cream Caramel		€ 6,00
Cantuccini Toscani mit Mandeln und Vin Santo		€ 6,00
Cantuccini Toscani mit Schokolade und Rum		€ 7,00
Schwarzes Tartufo-Eis		€ 8,00
Eis mit Creme, Schokolade oder Haselnuss		€ 7,00
Eis in Likör oder Kaffee		€ 8,00
Zitronen-Sorbet aus eigener Herstellung		€ 7,00
Frischer Obstsalat		€ 6,00
Gemischte Waldfrüchte		€ 7,00
Gemischte Waldfrüchte mit Eis oder Sahne		€ 9,00
Walderdbeeren		€ 8,00
Walderdbeeren mit Eis oder Sahne		€ 10,00
Erdbeeren		€ 7,00
Erdbeeren mit Eis oder Sahne		€ 9,00
Frische Ananas		€ 7,00
Frische Ananas mit Eis		€ 9,00
Frische Ananas mit Likör		€ 8,00
Obst der Saison (1 Frucht)		€ 2,00

Mineralwasser

Ferrarelle, Nepi, Boario

€ 3,50

Bier vom Fass „Spaten Gold München“

mittel € 6,50 klein € 4,00

Flaschenbier NastroAzzurro

groß € 5,00 klein € 3,00

Craft Beer:

-Pater Liven Blanche 0,75 4,5% Vol.	€ 20,00
-Pater Liven Triple blonde Gerste 0,75 8,0% Vol.	€ 20,00
-Buffalo Stout dunkle Gerste 0,75 9,0% Vol.	€ 20,00
-Honigbier – Brauerei Monte Lupo	€ 8,00
-Safranbier – Brauerei Monte Lupo	€ 8,00
-Bier „Statale 67“ – Brauerei Monte Lupo	€ 8,00
<u>Getränke</u> Aranciata, Pepsi Cola, Gassosa	€ 3,00

Cafeteria

Espresso € 2,00 Tee € 2,00 Cappuccino € 3,00