

À La Carte Menu

COPERTO / SERVICE 2.50€

Starters

ANTIPASTI DI CARNE/MEAT STARTERS

+  Utilizziamo esclusivamente carne di Scottona Italiana selezionata dalla Macelleria Ciampalini di Pisa e Mucco Pisano (Bio e Km 0) proveniente dalla Macelleria Giusti di San Giuliano Terme.

+  We use only Italian heifer beef selected from Macelleria Ciampalini (Pisa) and Mucco Pisano (Organic & Zero Food Miles) from Macelleria Giusti (San Giuliano Terme).

Tris di Tartare a Fantasia dello Chef, di Scottona Italiana €18

+  Three tartares served with creative pairings, inspired by the Chef's imagination.

 Trois tartares accompagnés d'associations créatives, selon l'inspiration du Chef.

 Drei Tartar-Variationen mit kreativen Kombinationen, nach Inspiration des Küchenchefs.

 Tres tartares servidos con combinaciones creativas, según la inspiración del Chef.

Bis di Tartare a Fantasia dello Chef, di Mucco Pisano (Bio e Km 0)

+  Two tartares served with creative pairings, inspired by the Chef's imagination.

 Deux tartares accompagnés d'associations créatives, selon l'inspiration du Chef.

 Zwei Tartar-Variationen mit kreativen Kombinationen, nach Inspiration des Küchenchefs.

 Dos tartares servidos con combinaciones creativas, según la inspiración del Chef.

Tartare Singola di Scottona €14

Tartare Singola di Mucco Pisano €16

Con scaglie di Tartufo Nero e Confettura di Fichi.

+  Tartare with black truffle shavings and fig jam.

 Tartare aux copeaux de truffe noire et confiture de figues.

 Tatar mit schwarzem Trüffel und Feigenkonfitüre.

 Tartar con láminas de trufa negra y mermelada de higos.

Con scaglie di Tartufo Nero e crema di Gorgonzola.

+  Tartare with black truffle shavings and Gorgonzola cream.

 Tartare aux copeaux de truffe noire et crème de gorgonzola.

 Tatar mit schwarzem Trüffel und Gorgonzolacreme.

 Tartar con láminas de trufa negra y crema de gorgonzola.

Alle Cipolle Caramellate, Croccanti e Glassa di Aceto Balsamico

- +  *Tartare with caramelized onions, crunchy elements and balsamic glaze.*
-  *Tartare avec oignons caramélisés, éléments croustillants et glaçage au vinaigre balsamique.*
-  *Tatar mit karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Zutaten und Balsamico-Glasur.*
-  *Tartar con cebollas caramelizadas, toques crujientes y glaseado de vinagre balsámico.*

Stracciatella di Burrata, Erba Cipollina e Pepe Rosa (7)

- +  *Tartare with burrata stracciatella, fresh chives and pink pepper. (7)*
-  *Tartare avec stracciatella de burrata, ciboulette fraîche et poivre rose. (7)*
-  *Tatar mit Burrata-Stracciatella, frischem Schnittlauch und rosa Pfeffer. (7)*
-  *Tartar con stracciatella de burrata, cebollino fresco y pimienta rosa. (7)*

Al Passion Fruit e Frutti Rossi

- +  *Tartare with passion fruit pulp and fresh red berries.*
-  *Tartare avec pulpe de fruit de la passion et fruits rouges frais.*
-  *Tatar mit Passionsfruchtpüree und frischen roten Beeren.*
-  *Tartar con pulpa de fruta de la pasión y frutos rojos frescos.*

Alla Carbonara (3,7)

- +  *Con Pecorino, tuorlo d'uovo, pepe nero e guanciale croccante. (3,7)*
-  *Pecorino cheese, egg yolk, black pepper and crispy guanciale. (3,7)*
-  *Pecorino, jaune d'œuf, poivre noir et guanciale croustillant. (3,7)*
-  *Pecorino, Eigelb, schwarzer Pfeffer und knuspriger Guanciale. (3,7)*
-  *Pecorino, yema de huevo, pimienta negra y guanciale crujie (3,7)*

Assaggio di Salame Artigianale della Zona (8) €10

- +  *Selection of artisanal salami from local producers, served with daily pairings. (8)*
-  *Dégustation de salami artisanal de la région, accompagné de garnitures du jour. (8)*
-  *Auswahl an handwerklich hergestellter Salami aus der Region, serviert mit Beilagen des Tages. (8)*
-  *Degustación de salami artesanal de la zona, acompañado de guarniciones del día. (8)*

ANTIPASTI VEGETARIANI/VEGANI

Uovo al Tegamino Nobilitato dal Tartufo Nero (3,7) €14

- +  *Sunny-side up egg with black truffle shavings, served warm. (3,7)*
-  *Œuf au plat avec copeaux de truffe noire, servi chaud. (3,7)*
-  *Spiegelei mit schwarzen Trüffelspänen, warm serviert. (3,7)*
-  *Huevo frito con láminas de trufa negra, servido caliente. (3,7)*

Trittico di Pappe al Pomodoro (1,4,7) €15

- +  *Three creative variations of the traditional pappa al pomodoro. (1,4,7)*
-  *Trois variantes créatives de la traditionnelle pappa al pomodoro. (1,4,7)*
-  *Drei kreative Varianten der traditionellen Pappa al Pomodoro. (1,4,7)*
-  *Tres versiones creativas de la tradicional pappa al pomodoro. (1,4,7)*

Giardiniera Artigianale in Agrodolce (5,9,11,12) €10

- +  *Sweet and sour mixed vegetables, prepared with our artisanal recipe. (5,9,11,12)*
- +  *Légumes croquants au goût aigre-doux, préparés selon notre recette artisanale. (5,9,11,12)*
- +  *Knackiges süß-sauer eingelegtes Gemüse nach hauseigenem Rezept. (5,9,11,12)*
- +  *Verduras crujientes agrodulces, elaboradas con nuestra receta artesanal. (5,9,11,12)*

Pappa al Pomodoro alla maniera delle nostre Nonne €12

- +  *Versione gourmet della pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e alici. (1,4,7)*
- +  *Gourmet version of pappa al pomodoro with burrata stracciatella and anchovies. (1,4,7)*
- +  *Version gastronomique de la pappa al pomodoro avec stracciatella de burrata et anchois. (1,4,7)*
- +  *Feinschmecker-Version der Pappa al Pomodoro mit Burrata-Stracciatella und Sardellen. (1,4,7)*
- +  *Versión gourmet de pappa al pomodoro con stracciatella de burrata y anchoas. (1,4,7)*

Pappa al Pomodoro Vegan (1)

- +  *Pappa al pomodoro semplice con pane toscano, salsa di pomodoro e salvia fresca. (1)*
- +  *Simple pappa al pomodoro with Tuscan bread, tomato sauce and fresh sage. (1)*
- +  *Pappa al pomodoro simple avec pain toscan, sauce tomate et sauge fraîche. (1)*
- +  *Einfache Pappa al Pomodoro mit toskanischem Brot, Tomatensauce und frischem Salbei. (1)*
- +  *Pappa al pomodoro sencilla con pan toscano, salsa de tomate y salvia fresca. (1)*

Flan di Broccoli e Spinaci* con Fonduta di Parmigiano Reggiano e Scaglie di Tartufo Nero (7,9) €15

- +  *Broccoli and spinach flan, served Parmigiano fondue and black truffle shavings. (7,9)*
- +  *Flan de brocolis et épinards, accompagné d'une fondue de Parmigiano et de copeaux de truffe noire. (7,9)*
- +  *Brokkoli-Spinat-Flan mit Parmigiano-Fondue und schwarzen Trüffelspänen. (7,9)*
- +  *Flan de brócoli y espinacas con fondue de Parmigiano y láminas de trufa negra. (7,9)*

Flan di Broccoli e Spinaci* con Scamorza Vegana e Nocciole €12

- +  *Plant-based broccoli and spinach flan with vegan scamorza and hazelnuts. (8)*
- +  *Flan végétal de brocolis et épinards avec scamorza végétalienne et noisettes. (8)*
- +  *Pflanzliches Brokkoli-Spinat-Flan mit veganer Scamorza und Haselnüssen. (8)*
- +  *Flan vegetal de brócoli y espinacas con scamorza vegana y avellanas. (8)*

Degustazione di Formaggi d'Oltre Confine con confetture artigianali (7) €15

- +  *Selection of international cheeses paired with artisanal jams. (7)*
- +  *Sélection de fromages internationaux accompagnés de confitures artisanales. (7)*
- +  *Auswahl internationaler Käsesorten mit handgemachten Konfitüren. (7)*
- +  *Selección de quesos internacionales con mermeladas artesanales. (7)*

Degustazioni di Formaggi Vegani e Confetture Artigianali (5,8,11,13)

- +  *Selection of vegan cheeses served with artisanal jams. (5,8,11,13)*
- +  *Sélection de fromages végétaliens accompagnés de confitures artisanales. (5,8,11,13)*
- +  *Auswahl veganer Käsesorten mit handgemachten Konfitüren. (5,8,11,13)*
- +  *Selección de quesos veganos con mermeladas artesanales. (5,8,11,13)*

First Courses

La Nostra Carbonara al Tartufo (1,3,7) €18

- +  Our version of Carbonara with black truffle: creamy, aromatic and rich. (1,3,7)
-  Notre version de la Carbonara à la truffe noire : crémeuse, parfumée et intense. (1,3,7)
-  Unsere Variante der Carbonara mit schwarzem Trüffel: cremig, aromatisch und intensiv. (1,3,7)
-  Nuestra versión de la Carbonara con trufa negra: cremosa, aromática e intensa. (1,3,7)

Il Classico Tagliolino al Tartufo Nero (1,4,7) €18

- +  Fresh tagliolini with butter, anchovies and black truffle shavings. (1,4,7)
-  Tagliolini frais au beurre, aux anchois et à la truffe noire en copeaux. (1,4,7)
-  Frische Tagliolini mit Butter, Sardellen und schwarzen Trüffelspänen. (1,4,7)
-  Tagliolini frescos con mantequilla, anchoas y láminas de trufa negra. (1,4,7)

La Carbozucca (1,3,7)

- +  La nostra carbonara rivisitata con crema di zucca, guanciale croccante e stracciatella di burrata. (1,3,7)
-  Our twist on carbonara with pumpkin cream, crispy guanciale and burrata stracciatella. (1,3,7)
-  Notre carbonara revisitée avec crème de potiron, guanciale croustillant et stracciatella de burrata. (1,3,7)
-  Unsere Carbonara-Variante mit Kürbiscreme, knusprigem Guanciale, und Burrata-Stracciatella. (1,3,7)
-  Nuestra carbonara reinterpretada con crema de calabaza, guanciale crujiente

Pici all'Aglione come da Tradizione Senese (1,3,9)

- +  Handmade pici pasta with aglione garlic sauce, prepared in true Sienese tradition. (1,3,9)
-  Pici faits main avec sauce à l'aglione, selon la tradition de Sienne. (1,3,9)
-  Handgemachte Pici-Nudeln mit Aglione-Knoblauchsauce nach sienesischer Tradition. (1,3,9)
-  Pici artesanales con salsa de aglione, según la receta tradicional de Siena. (1,3,9)

Le Pappardelle al Ragù di Mucco Pisano (1,3,7,12) €15

- +  Handmade pappardelle with a rich and flavorful Mucco Pisano beef ragù. (1,3,7,12)
-  Pappardelle faites main avec un savoureux ragoût de bœuf Mucco Pisano. (1,3,7,12)
-  Hausgemachte Pappardelle mit kräftigem Ragù aus Mucco Pisano-Rindfleisch. (1,3,7,12)
-  Pappardelle caseras con un sabroso ragú de carne de Mucco Pisano. (1,3,7,12)

Raviolo di Patate con Salsa di Pere, Salvia e Nocciole (1,4,7,8,9) €15

- +  Potato-filled raviolo served with pear and sage sauce, topped with hazelnut crumble. (1,4,7,8,9)
-  Ravioli farci de pommes de terre, avec sauce à la poire et à la sauge, et éclats de noisettes. (1,4,7,8,9)
-  Mit Kartoffeln gefüllter Raviolo mit Birnen-Salbei-Sauce und Haselnusskrokant. (1,4,7,8,9)
-  Raviolo relleno de patata con salsa de pera y salvia, y crujiente de avellanas. (1,4,7,8,9)

Le Orecchiette Vegan alla Zucca, Zenzero e Pepe Rosa (1,9) €12

- +  Orecchiette with pumpkin cream, fresh ginger and pink peppercorns. (1,9)
-  Orecchiette à la crème de potiron, gingembre frais et baies roses. (1,9)
-  Orecchiette mit Kürbiscreme, frischem Ingwer und rosa Pfeffer. (1,9)
-  Orecchiette con crema de calabaza, jengibre fresco y pimienta rosa. (1,9)

Main Courses

LE TAGLIATE/SLICED BEEF

Tagliata di Scottona €20

Tagliata di Mucco Pisano €22

+  *Le tagliate vengono servite su un letto di rucola. Normalmente la cottura è media/sangue.*

 *Tagliata steaks are served on a bed of arugula. By default, doneness is medium-rare.*

 *Les tagliatas sont servies sur un lit de roquette. Par défaut, la cuisson est saignante à point.*

 *Die Tagliata wird auf einem Rucolabett serviert. Standardmäßig ist der Gargrad medium-rare.*

 *Las tagliatas se sirven sobre una base de rúcula. Por defecto, el punto de cocción es medio/poco hecho.*

Gongorzola e Tartufo Nero (7)

+  *Creamy Gorgonzola with black truffle shavings. (7)*

 *Crème de gorgonzola douce avec copeaux de truffe noire. (7)*

 *Milde Gorgonzola-Creme mit schwarzen Trüffelspänen. (7)*

 *Crema de gorgonzola suave con láminas de trufa negra. (7)*

Tagliata alle Cipolle Caramellate e Riduzione di Aceto Balsamico (7,12)

+  *Sliced beef steak with caramelized onions and balsamic reduction. (7,12)*

 *Tagliata de bœuf aux oignons caramélisés et réduction de vinaigre balsamique. (7,12)*

 *Rinder-Tagliata mit karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Reduktion. (7,12)*

 *Tagliata de ternera con cebollas caramelizadas y reducción de vinagre balsámico. (7,12)*

Ai Funghi Trifolati (12)

+  *Sliced beef steak with sautéed mushrooms and aromatic herbs. (12)*

 *Tagliata de bœuf aux champignons sautés aux herbes. (12)*

 *Rinder-Tagliata mit in Kräutern sautierten Pilzen. (12)*

 *Tagliata de ternera con setas salteadas a las hierbas. (12)*

Con Pomodorini e Scaglie di Grana (7)

+  *Sliced beef steak with fresh cherry tomatoes and Grana Padano shavings. (7)*

 *Tagliata de bœuf avec tomates cerises fraîches et copeaux de Grana Padano. (7)*

 *Rinder-Tagliata mit frischen Kirschtomaten und Grana-Padano-Spänen. (7)*

 *Tagliata de ternera con tomates cherry frescos y láminas de Grana Padano. (7)*

Alla Crema di Parmigiano Reggiano e Nocciole (7,8)

+  *Sliced beef steak with Parmigiano Reggiano cream and chopped hazelnuts. (7,8)*

 *Tagliata de bœuf à la crème de Parmigiano Reggiano et éclats de noisettes. (7,8)*

 *Rinder-Tagliata mit Parmigiano-Reggiano-Creme und Haselnussstückchen. (7,8)*

 *Tagliata de ternera con crema de Parmigiano Reggiano y trocitos de avellana. (7,8)*

Il Peposo di Mucco Pisano (9,12)

- +  *Stufato tipico toscano cotto lentamente con pepe nero, vino rosso e carne di Mucco Pisano. (9,12)*
-  *Traditional Tuscan stew slowly cooked with black pepper, red wine and Mucco Pisano beef. (9,12)*
-  *Ragoût toscan traditionnel mijoté avec poivre noir, vin rouge et bœuf Mucco Pisano. (9,12)*
-  *Traditionelles toskanisches Schmorgericht mit schwarzem Pfeffer, Rotwein und Mucco Pisano-Rind. (9,12)*
-  *Estofado toscano tradicional cocinado a fuego lento con pimienta negra, vino tinto y carne de Muc*

Lo Stinco di Maiale a Bassa Temperatura (10) €18

- +  *Slow-cooked pork shank at low temperature, tender and full of flavor. (10)*
-  *Jarret de porc cuit lentement à basse température, tendre et savoureux. (10)*
-  *Schweinshaxe bei niedriger Temperatur langsam gegart – zart und aromatisch. (10)*
-  *Codillo de cerdo cocinado lentamente a baja temperatura, tierno y sabroso. (10)*

La Rostinciana laccata alla Salsa BBQ aromatizzata all'Albicocca (10) €18

- +  *Pork ribs glazed with apricot-infused BBQ sauce, slow-cooked for a rich, caramelized flavor. (10)*
-  *Travers de porc laqués à la sauce BBQ parfumée à l'abricot, cuits lentement. (10)*
-  *Schweinerippchen mit Aprikosen-BBQ-Glasur. (10)*
-  *Costillas de cerdo lacadas con salsa barbacoa aromatizada con albaricoque, cocinadas a fuego lento. (10)*

I Verzotti (9)

- +  *Involtini di cavolo verza ripieni di fagioli rossi e lenticchie, serviti su crema di zucca. (9)*
-  *Savoy cabbage rolls stuffed with red beans and lentils, served on a pumpkin cream. (9)*
-  *Rouleaux de chou vert farcis aux haricots rouges et lentilles, servis sur une crème de potiron. (9)*
-  *Wirsingrouladen gefüllt mit roten Bohnen und Linsen, serviert auf Kürbiscreme. (9)*
-  *Rollitos de col rizada rellenos de alubias rojas y lentejas, servidos sobre crema de calabaza. (9)*

Contorni/Side Dishes

Purè di Patate Bio con Burro Beppino Ocelli (7) €6

- +  *Organic mashed potatoes creamed with Beppino Ocelli butter. (7)*
-  *Purée de pommes de terre bio au beurre Beppino Ocelli. (7)*
-  *Bio-Kartoffelpüree mit Butter von Beppino Ocelli. (7)*
-  *Puré de patatas ecológicas con mantequilla Beppino Ocelli. (7)*

Patate al Forno, con Paprika ed Erbe Mediterranee €6

- +  *Oven-roasted potatoes with sweet paprika and Mediterranean herbs.*
-  *Pommes de terre rôties au four avec paprika doux et herbes méditerranéennes.*
-  *Ofenkartoffeln mit süßem Paprika und mediterranen Kräutern.*
-  *Patatas al horno con pimentón dulce y hierbas mediterráneas.*

Funghi Misti Trifolati* (9,12) €6

- +  *Mixed mushrooms sautéed with garlic, parsley and aromatic herbs. (9,12)*
-  *Mélange de champignons sautés à l'ail, au persil et aux herbes aromatiques. (9,12)*
-  *Gemischte Pilze mit Knoblauch, Petersilie und aromatischen Kräutern sautiert. (9,12)*
-  *Mezcla de setas salteadas con ajo, perejil y hierbas aromáticas. (9,12)*