“MENU’ ALLA CARTA”

Antipasti

Antipasto Toscano su Tagliere (min. 2 persone) - Euro 28,00
Tuscan cold cuts, mixed crostini and savoury snacks (min 2 persons).
Toskanische Aufschnittplatte mit gemischte Crostini und herzhafte Kleinigkeiten
(1,3,7)

Carpaccio di chianina, crema di pecorino e tartufo - Euro 16,00
Chianina beef carpaccio with pecorino cream and truffle
Carpaccio vom Chianina-Rind, Pecorino-Creme und Trüffel
(7)

Fonduta di Pecorino di Pienza al Miele e Noci/Tartufo - Euro 16,00
Baked pecorino cheese fondue with honey and wallnuts
Gebackene Pecorinokäse-fondue mit Honig und Walnusse
(7,8)

Carpaccio di tonno al pepe rosa e lime con gelato al frutto della passione - Euro 18,00
Tuna carpaccio with pink pepper and lime, served with passion fruit ice cream
Thunfisch-Carpaccio mit rosa Pfeffer und Limette, serviert mit Passionsfrucht-Eis
(4,7)

Uovo in camicia con spuma di Pecorino fresco, asparagi e Tartufo - Euro 16,00
Poached egg with fresh Pecorino mousse, Asparagus and truffle
Pochiertes Ei mit frischem Pecorino-Mousse, Spargel und Trüffel
(3,7)

Polpo scottato su crema di ceci - Euro 18,00
Seared octopus on a cream of chickpeas
Gebratener Oktopus auf Creme aus Kichererbsen
(14)

Caprese - Euro 14,00
Mozzarella and tomato
Mozzarella und Tomate
(7)

Primi piatti

Minestrone di verdure all'acqua cotta di Maremma (con o senza uovo) – Euro 14,00
Vegetables soup the Maremma way with or without egg
Gemüsesuppe auf Maremma Art mit oder ohne Ei
(1,3,9)

Pici cacio e pepe o al ragù di manzo- Euro 14,00
Pici (thick spaghetti) with cheese and black pepper or with meat-sauce
Pici (dicke Spaghetti) mit Käse und Pfeffer oder mit Ragù
(1,9,12)

Pappardelle al ragù di cinghiale - Euro 16,00
Pappardelle pasta with wild boar ragù
Pappardelle-Nudeln mit Wildschweinragù
(1,3,9,12)

Risotto alla rapa rossa con lime candito e crema di taleggio - Euro 16,00
Red Beet Risotto with Candied Lime and Taleggio Cream Risotto mit Rote Bete, kandierter Limette und Taleggio-Käse-Creme
(7)

Maremmani ricotta e tartufo alla crema di tartufo e tartufo fresco – Euro 18,00
Ravioli Maremmani with ricotta and truffle
Ravioli Maremmani mit Ricotta und Trüffel
(1,3,7)

Fettuccine alla carbonara con tartare di gambero al lime – Euro 18,00
Fettuccini carbonara with prawn tartar and lime
Fettuccini Carbonara mit Garnelen-Tartar und Lime
(1, 3, 4, 7)

Secondi Piatti

Bistecca Fiorentina – Euro 55,00 al Kg

Tagliata di manzo con rucola e grana o con porcini o con tartufo – Euro 22,00
Sliced beef with arugula and parmesan or with porcini mushrooms or with truffle
Geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan Käse oder mit Steinpilzen oder mit Trüffel
(7)

Filetto di manzo grigliato con porcino o con tartufo – Euro 32,00
Grilled beef fillet with porcini mushroom or with truffle
Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilz oder mit Trüffel
(7)

Petto di anatra arrostito con riduzione di arancia e marsala e patate novelle alla maggiorana – Euro 22,00
Roasted duck breast with reduction of orange and Marsala and new potatoes with marjoram
Gebratene Entenbrust mit Orangen-Marsala-Reduktion und Frühlingskartoffeln mit Majoran
(12)

Carré d'agnello senape e miele con insalatina fresca – Euro 24,00
Lamb rack mustard and honey with a fresh salad
Lammkarree Senf und Honig mit frischem Salat
(8)

Filetto di pesce del giorno (orata o spigola) agli agrumi in crosta di mandorle Euro 22,00
Fillet of fish sea bream or sea brass with citrus fruits in an almond crust
Filet von Fish der Brasse oder Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten in einer Mandelkruste
(4,8)

Ossobuco di manzo alla fiorentina - Euro 22,00
Beef shank in tomato sauce (Florentine way)
Rinder Beinscheibe in Tomatensauce (Florentinischen Art)
(1, 9)

Peposo all'Imprunetina - Euro 18,00
Beef pepper stew
Rindfleisch-Pfeffer-Eintopf
(12)

Lombatina vitello alla griglia - 22,00
Grilled veal steak
Gegrilltres Kalbs Steak

Hotel Belvedere di San Leonino

Contorni

Insalata mista – Euro 5,00
Mixed salad
Gemischter Salat
(0)

Verdure grigliate saporite – Euro 6,00
Steamed mixed vegetables
Gedämpftes gemischtes Gemüse
(0)

Fagioli all'uccelletto – Euro 6,00
Beans with tomato
Bohnen mit Tomaten
(0)

Patate al forno – Euro 6,00
Baked potatoes
Ofenkartoffeln
(0)

Spinaci al vapore– Euro 6,00
Sautéed spinach
Sautierte Spinat
(0)

Dessert

Tiramisù - Euro 8,00
Tiramisù
Tiramisù
(1.3,7)

Mousse ai lamponi al cioccolato fondente - Euro 8,00
Dark chocolate mousse with blueberrie
Mousse aus Zartbitterschokolade mit Himbeeren
(7)

Mousse al mango e cioccolato bianco – Euro 8,00
Mango and White Chocolate Mousse
Mousse aus Mango und weißer Schokolade
(7)

Degustazione di dolci toscani con gelato ai sapori di Siena e Vin Santo – Euro 10,00
(Cantuccini di nostra produzione, ricciarelli, panforte)
Tasting of Tuscan sweets with ice cream flavours of Siena and Vin Santo sweet wine
Auswahl von typischen Toskanischen Desserts, mit Eis mit den Aromen von Siena und Vin Santo Dessert Weine
(1,3,7,8,12)

Semifreddo Belvedere (cantuccini, miele, mandorle) – Euro 8,00
Semifreddo Belvedere (cantuccini, miele, mandorle)
Halbgefrorenes Dessert „Belvedere“ (Cantuccini, Honig, Mandeln)
(1,3,7,8,12)

Coppa gelato crema o sapori di Siena – Euro 8,00
A scoop of ice cream: vanilla or Siena flavours
Eisbecher mit Vanilleeis oder mit den Aromen von Siena
(1,3,7,8,12)

Sorbetto al limone – Euro 8,00
Lemon sorbet
Zitronensorbet

Coperto € 3,00