

Locanda Sant'Antino



**AUTHENTISCHES
TOSKANISCHES PAKET:
MITTAGESSEN FÜR 2**

**WÄHLE JEWEILS 3 GERICHTE AUS
UNSERER SPEISEKARTE UND GENIESSE
UNSERE KULINARISCHE ERFAHRUNG**

**GETRÄNKE UND GEDECK NICHT
INBEGRIFFEN**



Locanda Sant'Antino



ANTIPASTI | VORSPEISEN

ANTIPASTO DELLA LOCANDA CON SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

VORSPEISENPLATTE DER HERBERGE MIT EINER
AUSWAHL AN LOKALEN WURSTWAREN UND KÄSESORTEN

PAPPA AL POMODORO

TOSKANISCHES ALTES REZEPT MIT BROT UND
FRISCHEN TOMATEN

CAPRESE CON BURRATA

CAPRESE MIT BURRATA

BURRATA CON ACCIUGHE SOTTO PESTO

BURRATA MIT SARDELLEN UNTER PESTO

TARTARE DI CHIANINA CON UOVO

CHIANINA-TARTAR MIT EI

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON MIELE MONTALCINESE E COMPOSTA DI FRUTTA

AUSWAHL LOKALER KÄSESORTEN MIT
MONTALCINO-HONIG UND MARMELADE



PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE

PICI TIRATI A MANO ALL'AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA
HANDGEZOGENE PICI MIT AGLIONE-SAUCE AUS DEM VAL DI
CHIANA, HAUS-SPEZIALITÄT

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE
PAPPARDELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE
TAGLIATELLE MIT WEISSEM RAGÙ VOM CINTA SENESE

**TORTELLI MAREMMANI CON RIPIENO DI RICOTTA E
SPINACI AL BURRO E SALVIA**
MAREMMANISCHE TORTELLI MIT RICOTTA-SPINAT-
FÜLLUNG, BUTTER UND SALBEI

CAPPELLE DEL PRETE PECORINO E PERE AGLI ASPARAGI
TORTELLI MIT PECORINO UND BIRNENFÜLLUNG
MIT SPARGEL

DUETTO DI CAPPELLE DEL PRETE AL BURRO E SALVIA
DUO GEFÜLLTER TORTELLI MIT BUTTER UND SALBEI

LA RIBOLLITA DELLA LOCANDA
ALTE GEMÜSESUPPE MIT KNUSPRIGEM BROT



SECONDI PIATTI | ZWEITE GÄNGE

PEPOSO DELLA LOCANDA

FLEISCHEINTOPF GEKOCHT IN WEIN
(HAUS-SPEZIALITÄT)

CINGHIALE "ALL'IMPRUNETA"

GESCHMORTES WILDSCHWEIN

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

RINDER-TAGLIATA MIT ROSMARIN

TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO INVECCHIATO 10 ANNI

RINDER-TAGLIATA MIT 10 JAHRE GEREIFTEM
BALSAMICO-ESSIG

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E POMODORINI

RINDER-TAGLIATA MIT RUCOLA, PARMESANKÄSE UND
KIRSCHTOMATEN

FILETTO DI CINTA SENESE IN CROSTA DI GUACIALE SU PUREA DI FAGIOLI CANNELLINI E MELA VERDE

FILET VOM CINTA SENESE IN GUANCIALE-KRUSTE AUF
CANNELLINI-BOHNENPÜREE UND GRÜNEM APFEL

INSALATONA MISTA (INSALATA, RADICCHIO, CAROTE, POMODORO, OLIVE, FORMAGGIO E TONNO)

GROSSER GEMISCHTER SALAT (LATTICH, RADICCHIO,
KAROTTEN, TOMATEN, OLIVEN, KÄSE UND THUNFISCH)



CONTORNI | BEILAGEN

PATATE ARROSTO
BRATKARTOFFELN

CECI ALL'OLIO D'OLIVA
KICHERERBSEN IN OLIVENÖL

**TRIS DI ERBETTE DI CAMPO SALTATE CON
AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA**
DREIERLEI FELDKRÄUTER MIT KNOBLAUCH AUS
DEM VAL DI CHIANA SAUTIERT

INSALATA DI STAGIONE
SAISONALER SALAT

FAGIOLI AL FIASCO
GEFÜLLTE WEISSE BOHNEN

CECI ALL'OLIO LOCALE
KICHERERBSEN MIT LOKALEM ÖL

**VERDURE GRIGLIATE ALLA
MEDITERRANEA**
FRISCH GEGRILLTES GEMÜSE



DOLCI | DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE CALDO

SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN MIT
FLÜSSIGEM KERN

CIAMBELLINE AL VINO ROSSO CON VIN SANTO

TYPISCHE ROTWEINKEKSE UND LOKALER SÜSSER
VIN SANTO WEIN

SORBETTO AL CAFFÈ / LIMONE / MELA VERDE

SORBET: KAFFEE, ZITRONE
ODER GRÜNER APFEL

DOLCI DEL GIORNO

DESSERT DES TAGES

UNSER PERSONAL STEHT FÜR ALLE INFORMATIONEN ZU
ALLERGIEN UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN ZUR
VERFÜGUNG.

COUVERT: €2,50, UND WEINE SIND ZUSÄTZLICH ZU BEZAHLEN.



EXTRA - CARTA DEI VINI | WEINKARTE

1 BARTOLI GIUSTI:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017-2018 € 35.00

ROSSO DI MONTALCINO 2021 € 20.00

2 CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA:

BRUNELLO DI MONTALCINO € 55.00

ROSSO DI MONTALCINO "ROSSOFONTE" 2020 € 30.00

ATEO (SANT'ANTIMO) 2021 € 20.00

3 FANTI FILIPPO:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 € 50.00

ROSSO DI MONTALCINO 2021 € 25.00

4 PIOMBAIA:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 € 55.00

ROSSO DI MONTALCINO 2020 € 30.00

5 TENUTA DI SESTA:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 € 45.00

ROSSO DI MONTALCINO 2021 € 22.00

CAMPONOV0 2021 € 12.00

6 ROBERTO CIPRESSO:

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 € 70.00

ROSSO DI MONTALCINO € 30.00

VINO ROSATO SPUMANTE BRUT "ALTROVE" € 16.00

7 POGGIO DEGLI ULIVI:

BRUNELLO 2016 € 55.00

