

# RISTORANTE I GRANAI

*tradizione toscana*



In der vergangenheit war es ein landwirtschaftliches anwesen, in dem die nebegebäude für verschiedene aktivitäten genutzt wurden. Nach einer sorgfältigen umstrukturierung wurde aus den lagern, in denen die Getreidereserven aufbewahrt wurden, unser AgriRistorante "I Granai". Unsere Küche basiert sich auf lokaler tradition mit einem blick auf innovation, wobei der geschmack immer an erster stelle steht, und die lokalen erkennbaren, unverfälschten aromen sind für uns eine quelle der inspiration.

In unserer Küche werden nur lokale Produkte und alles, was vom Bio-Bauernhof kommt, am besten verwendet: wein, olivenöl, dinkel und gemüse. Unser bio-garten innerhalb des anwesens wurde mit der absicht angelegt und gepflegt, sie die authentizität und qualität unserer produkte genießen zu lassen, daher die kreation von menüs, die typisch saisonal sind und uns auszeichnen.



## A' LA CARTE MENU € 45,00 pro person

y compris la dégustation de notre huile d'olive ColleMassari récompensée comme "Meilleure huile biologique d'Italie 2020" par Gambero Rosso et dégustation de nos vins Grottolo, Melacce, Rigoletto et Canaiolo au verre, eau incluse.

Disponibile, en supplément, la carte des vins pour un choix personnalisé parmi notre gamme premium Caves "Castello ColleMassari", "Grattamacco" (Bolgheri), "Poggio di Sotto" (Montalcino), "San Giorgio" (Montalcino).



Grattamacco



## **VORSPEISEN\***

Antipasto misto Toscano - Auswahl an toskanischen aufschnitt mit honig, pecorinokäse und croutons 7-12

Caprese ColleMassari - Creme aus frischen tomaten, basilikum, büffelmozzarella aus der Toskana und knusprigem brot 1-7-9

Sformatino di ricotta e zucchini – Ricotta käse und zucchini flan mit schinken chips, kürbiskernbrotteig, kandierte tomaten und petersilien pesto 1-3-7-8

**Veganer & Vegetarischer vorschlag:** Frühlings-Tomatensuppe mit knusprigem brot und olivenpulver 1-5

## **ERSTER GANG\***

Gnudi di Maremma - typische Pasta mit zerlassener butter und sommertrüffel mit parmesan 1-3-7  
Lasagne mit Artischocken 1-3-5

Tagliatelle mit Wildschweinsauce 1-3-12

**Vegetarischer vorschlag:** Dinkelsalat mit Basilikum Pesto, Pecorino Käse und Kirschtomaten 1-7-8

**Veganer vorschlag:** Dinkelsalat mit Tomaten ohne Pecorino Käse und Pesto 1-7-8

## **HAUPTGANG\***

Antico peposo - Eintopf in rotwein gekocht und mit schwarzem pfeffer gewürzt noir 1-12

Carpaccio di Chianina - Boeuf "Chianina" à l'huile aromatique aux herbes de roquette, fromage pecorino, tomates confites et miche de pain 7-1

Hamburger Gourmet - Toskanisches rindfleisch mit mariniertem eigelb, knusprigem "Rigatino", gebratenen porenfilets und aromatischer pfeffersauce 3-7

Tagliata di chianina - Geschnittene „Chianina“ Fleisch, grüner Pfeffer und Rosmarin

**Vegetarischer vorschlag:** Zucchini-Carpaccio mit Zitrone, Rucola und Flocken von Grana Padano Käse 7

**Veganer vorschlag:** Zucchini-Carpaccio mit Zitrone, Rucola 7

## **BEILAGEN\***

Artischocken mit olivenöl, petersilie und knoblauch

Gedämpfte grüne bohnen

Gemischter salat aus unserem garten

Geröstete kartoffeln

## **DESSERT\***

Cantucci und Scosciamonaca 1-3-7-8-12

Millefoglie Cristina - Blätterteig, sahn, karamell und kandelflocken 1-3-7-8

Mousse al cioccolato - Schokoladenmousse mit milchcreme, streuseln und baiser 1-3-7-8

Torta - Birnenkuchen mit eis 1-3-7-8

**Veganer & Vegetarischer vorschlag:** Eis

## **KINDERMENÜ\***

Penne al Pomodoro – Pasta mit tomaten und basilikum 1

Gegrillter Burger oder ähnenbrust mit pommes 1

Eiscreme (Sahne oder Schokolade)

\* Bitte beachten sie, dass lebensmittel frisch, gefroren oder tiefgefroren sein können

\* Bei Allergien und unverträglichkeiten oder besonderen bedürfnissen fragen sie das personal

## **ALLERGENE**

### **1 - GETREIDE DIE GLUTEN ENTHALTEN**

(Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich hybridisierter derivate)

### **2 - CRUSTACEANS UND CRUSTACEANS-BASIERTE PRODUKTE**

(Meeres- und Süßwasser: Garnelen, Garnelen, Krabben und dergleichen)

### **EIER - 3**

(Eier und diese enthaltende Produkte: Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln)

### **FISCH UND DERIVATE – 4**

(Lebensmittel, in denen Fisch vorhanden ist, auch in kleinen Prozentsätzen)

### **5 - ERDNÜSSE UND DERIVATE**

(Cremes und Gewürze, in denen es auch in kleinen Dosen gibt)

### **6 - SOJA UND DERIVATE**

(Derivate wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und dergleichen)

### **7 - MILCH UND DERIVATE**

(jedes Produkt, in dem Milch verwendet wird: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis und verschiedene Cremes)

### **8 -NÜSSE UND DERIVATE**

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Cashewnüsse, Pistazien)

### **9 - SELLERIE UND DERIVATE**

(sowohl in Stücken als auch in Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate)

### **10 - SENF UND DERIVATE**

(kann in Saucen und Gewürzen gefunden werden, besonders in Senf)

### **11 - SESAMSAMEN UND DERIVATE**

(ganze Samen für Brot, Mehle, die es in einem Mindestprozentsatz enthalten)

### **12 - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE**

(Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO<sub>2</sub> - als Konservierungsstoffe finden wir sie in: Fischkonserven, in Lebensmitteln in Essig, in Öl und in Salzlake, in Marmeladen, Essig, getrockneten Pilzen und alkoholfreien Getränken und Fruchtsäften)

### **13 - LUPINE UND DERIVATE**

(in veganen Lebensmitteln enthalten in Form von: Braten, Salami, Mehl und ähnlichem)

### **14 - MOLLUSKEN UND DERIVATE**

(Canestrello, Rasiermessermuscheln, Jakobsmuscheln, Muscheln, Austern, Napfschnecken, Muscheln, Herzmuscheln usw.)