

SOIANO

agriturismo · cucina toscana

– ✨ –

Die Toskanische Tafel

Jeden Abend ein festes Menü, gekocht nach Tag und Saison – es ist einfach das, was wir heute Abend essen. Alles wird hier in der Hofküche zubereitet und mit dem nativen Olivenöl extra aus unseren eigenen Hainen vollendet.

Antipasto · Primo · Secondo · Dolce – mit Wein, Kaffee und einem toskanischen Digestif

€40 pro Person

Jeden Abend wird ein vegetarischer Hauptgang angeboten.

Der Freitag der Woche Eins ist ein Fischabend; am Samstag der Woche Eins wird die Bistecca alla Fiorentina gegen einen kleinen Aufpreis angeboten.

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Ernährungswünsche mit.

WOCHE EINS

Das Menü wechselt über zwei Wochen, sodass ein längerer Aufenthalt nie einen Abend wiederholt.

— ✨ —

MONTAG

. . .

ANTIPASTO

Pecorino, pere e miele

Toskanischer Pecorino mit Birne und einem Hauch Honig

PRIMO

Pappardelle al ragù di cinghiale

Frische Bandnudeln in langsam geschmortem Wildschweinragout

SECONDO

Arista al forno con patate arrosto

Langsam gebratener Schweinerücken mit Rosmarin und Röstkartoffeln

VEGETARISCH

Sformato di verdure – Gebackener Gemüseauflauf mit Pecorino

DOLCE

Cantuccini & vin santo

Mandelgebäck mit Vin Santo

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —

DIENSTAG

. . .

ANTIPASTO

Bruschette al pomodoro

Knoblauchbrot mit reifen Tomaten, Basilikum und unserem Öl

PRIMO

Pici all'aglione

Handgerollte Pici in süßer Knoblauch-Tomaten-Sauce

SECONDO

Polpette al sugo con fagiolini

Fleischbällchen in Tomatensauce mit grünen Bohnen

VEGETARISCH

Parmigiana di melanzane – Auberginen, Tomate und Parmesan überbacken

DOLCE

Castagnaccio

Kastanienmehlkuchen

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —

MITTWOCH

. . .

ANTIPASTO

Affettati, pecorino & coccoli

Aufschnitt und Pecorino mit warmen Coccoli (frittiertem Teig)

PRIMO

Pasta primavera

Pasta mit Frühlingsgemüse, Tomate, Pinienkernen und Parmesan

SECONDO

Salsicce e fagioli all'ucelletto

Toskanische Würste mit Cannellini in Tomate und Salbei

VEGETARISCH

Fagioli all'ucelletto con cavolo nero – Cannellini in Tomate und Salbei mit Schwarzkohl

DOLCE

Crostata di marmellata

Marmeladentarte

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

DONNERSTAG

. . .

ANTIPASTO

Frittata di stagione · Torta salata di spinaci e ricotta

Gemüse-Frittata und Spinat-Ricotta-Quiche

PRIMO

Ravioli ricotta e spinaci

Ravioli mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce

SECONDO

Pollo nostrano arrosto con patate

Freilandhuhn gebraten mit Kartoffeln, Rosmarin und Knoblauch

VEGETARISCH

Melanzane ripiene – Gefüllte Auberginen mit Kräutern, Brot und Pecorino

DOLCE

Panna cotta

Panna cotta mit Früchten der Saison

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

FREITAG

. . .

ANTIPASTO

Calamari fritti

Knusprig frittierte Calamari mit Zitrone

PRIMO

Pappa al pomodoro

Dicke Tomaten-Brot-Suppe mit Basilikum und Öl

SECONDO

Pesce del giorno al forno con patate e olive

Ganzer Fisch vom Markt im Ofen auf Kartoffeln und Oliven

VEGETARISCH

Tortino di verdure – Zarte Gemüsetarte der Saison

DOLCE

Macedonia & sorbetto al limone

Obstsalat mit Zitronensorbet

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

SAMSTAG

. . .

ANTIPASTO

Crostini salsiccia e stracchino

Warme Crostini mit Wurst und zerlaufenem Stracchino

PRIMO

Pici cacio e pepe

Handgerollte Pici mit Pecorino und schwarzem Pfeffer

SECONDO

Tagliata di manzo

Gegrilltes, aufgeschnittenes Rind auf Rucola und Parmesan

VEGETARISCH

Peperoni ripieni – Paprika gefüllt mit Reis, Kräutern und Pecorino

AUFPREIS

Bistecca alla Fiorentina (per due)

Hoch geschnittenes Chianina-T-Bone über Holzglut, für zwei

DOLCE

Torta della nonna

Cremetorte mit Pinienkernen

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

SONNTAG

. . .

ANTIPASTO

Crostoni con stracchino e pomodorini

Warme Brote mit cremigem Stracchino und süßen Kirschtomaten

PRIMO

Ravioli maremmani

Ravioli mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

SECONDO

Pepero

Rinderwade langsam geschmort in Chianti und schwarzem Pfeffer

VEGETARISCH

Parmigiana di zucca – Gebackener Kürbis mit Tomate und Käse

DOLCE

Ricotta al miele

Ricotta mit Honig

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

WOCHE ZWEI

Das Menü wechselt über zwei Wochen, sodass ein längerer Aufenthalt nie einen Abend wiederholt.

— ✨ —

MONTAG

. . .

ANTIPASTO

Crostini misti

Gemischte toskanische Crostini: Tomate, weiße Bohnen und Pilze

PRIMO

Minestra di pane

Bohnen, Gemüse und Brot, lockerer serviert

SECONDO

Polpettone

Gebackener toskanischer Hackbraten

VEGETARISCH

Polpettone di verdure e ricotta – Gebackener Laib aus Saisongemüse und Ricotta

DOLCE

Cantuccini & vin santo

Mandelgebäck mit Vin Santo

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —

DIENSTAG

. . .

ANTIPASTO

Bruschette ai fagioli

Cannellini-Bohnen und Rosmarin auf Knoblauchbrot

PRIMO

Pappardelle al ragù toscano

Bandnudeln in langsam geschmortem Rinderragout

SECONDO

Involtini di manzo

Rinderrouladen mit Kräutern und Pancetta, geschmort

VEGETARISCH

Involtini di melanzane – Auberginenröllchen mit Ricotta, in Tomate gebacken

DOLCE

Crostata di frutta

Obsttarte

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —

MITTWOCH

. . .

ANTIPASTO

Affettati & pecorino con miele

Aufschnitt und Pecorino mit lokalem Honig

PRIMO

Farrotto ai funghi

Gerösteter Dinkel risottoartig mit Pilzen

SECONDO

Cinghiale in umido al sugo

Wildschwein in Rotwein mariniert, in Tomate geschmort

VEGETARISCH

Tortino di funghi e patate – Gebackene Pilze und Kartoffeln mit Thymian

DOLCE

Castagnaccio

Kastanienmehlkuchen

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —

DONNERSTAG

. . .

ANTIPASTO

Coccoli con prosciutto e stracchino

Warmer frittiertes Teig mit Schinken und Stracchino

PRIMO

Gnocchi al pomodoro e basilico

Weiche Kartoffelgnocchi in Tomate und Basilikum

SECONDO

Agnello con patate e carciofi

Lamm geschmort mit Kartoffeln und Artischocken

VEGETARISCH

Carciofi e patate al forno – Artischocken und Kartoffeln mit Kräutern gebacken

DOLCE

Panna cotta

Panna cotta mit Früchten der Saison

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —

FREITAG

. . .

ANTIPASTO

Crostini ai funghi

Sautierte Pilze auf Knoblauchbrot

PRIMO

Tortelli mugellani

Kartoffel-Tortelli aus dem Mugello, Butter und Salbei

SECONDO

Scottiglia di pollo

Hähnchen geschmort in Tomate und Wein, mit gemischtem Gemüse in Tomate

VEGETARISCH

Verdure ripiene miste – Gemischtes gefülltes Saisongemüse, gebacken

DOLCE

Torta al limone

Zitronenkuchen

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

SAMSTAG

. . .

ANTIPASTO

Tagliere & bruschette miste

Aufschnitt, Pecorino und warme Bruschette

PRIMO

Tagliatelle ai funghi porcini

Frische Tagliatelle mit Steinpilzen

SECONDO

Rosticciana e salsicce alla griglia

Schweinerippchen und Würste über Holzglut

VEGETARISCH

Verdure grigliate con omelette – Gegrilltes Gemüse mit Omelett

DOLCE

Tiramisù

Tiramisù

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

– ° –

SONNTAG

. . .

ANTIPASTO

Insalata di farro e crostini

Dinkelsalat mit Gemüse und Kräutern; Crostini mit Aufschnitt und Oliven

PRIMO

Lasagne al forno

Lasagne aus Eierpasta mit Ragout und Béchamel

SECONDO

Faraona arrosto con patate

Perlhuhn gebraten mit Kartoffeln und Kräutern

VEGETARISCH

Sformato di carciofi – Zarter Auflauf aus Artischocken und Pecorino

DOLCE

Gelato della casa

Hausgemachtes Gelato

Caffè & ammazzacaffè – vin santo, grappa, limoncello

— ° —