

ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS

Caprese di bufala su misticanza allegra al basilico 7..... € 14,00

Tomaten mit Buffelmozzarella und Basilikum

Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Tagliere di salumi e formaggi toscani con la sua mostarda 7,9,12,15,10 € 15,00

Toskanischer Aufschnitt mit Kase und Senfsauce

Tuscan cold cuts with cheese and mustard sauce

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana 7..... € 15,00

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspanen

Beef carpaccio with rucola and parmesan

Barchetta di melanzana con hummus di ceci, verdure dell'orto e chips.... € 16,00

Auberginenschiffchen mit Kichererbsen-Hummus, Gartengemüse und Chips

Aubergine boats with chickpea hummus, garden vegetables and crisps

Vitello tonnato 3, 4..... € 16,00

Vitello Tonnato

Vitello tonnato

Tartare di manzo con i suoi intingoli *3, 10..... € 18,00

Rindertartar

Beef tartare

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

In molte delle nostre pietanze è presente l'aglio.

In caso siate a conoscenza di allergie/intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Grazie

Knoblauch ist in vielen unseren Gerichte enthalten. Bei Lebensmittel-Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Dankeschön

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



Il Pelagone:

salmone fume acciughe marinate e carciofini sott'olio grigliati 2,4,14.....€ 14,00

geraucherter Lachs mit marinierten Sardellen und eingelegten Artischocken

smoked salmon with marinated anchovies and pickled artichokes

Tartare di tonno sashimi *su zoccolo di riso basmati e guacamole al lime 4,15..€ 18,00

Thunfisch-Sashimi-Tartar auf Basmatireis und Limetten-Guacamole

Tuna sashimi tartare on basmati rice and lime guacamole

Avocado Beetroot *1,3,10.....€ 18,90
(pane integrale, barbabietola, avocado, uova strapazzato e spezie)

Avocado- Beetroot Brot (Vollkornbrot, rote Beete, Avocado, Ruhrei)

Avocado and beetroot bread (wholemeal bread, beetroot, avocado, scrambled eggs)

Strammer Max con prosciutto di Parma e rafano 1,3.....€ 18,90
(pane integrale, prosciutto di parma, uovo al tegamino, rafano e erbette fresche)

Strammer Max (Vollkornbrot, Parma Schinken, 2 Spiegeleier, Meerrettich)

Strammer Max (wholemeal bread, Parma ham, 2 fried eggs, horseradish)

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività
Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist
Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min. - Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.**

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



PRIMI PIATTI ERSTE GERICHTE FIRST DISHES

Il tortello maremmano al ragù toscano e pecorino di fossa *1,3,8,9€ 15,00

Tortello Maremmano mit Bolognese und Pecorino di Fossa

Tortello Maremmano with Bolognese and Pecorino di Fossa

Pici all'aglione di Cortona in Valdichiana^{1,5}€ 14,00

Pici mit Valdichiana-Knoblauch-Tomatensauce aus Cortona

Pici with Valdichiana garlic and tomato sauce from Cortona

Spaghetti aglio olio e peperoncino ^{1,15}€ 14,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli

Gnocchi di patate alla Sorrentina *^{1,7}€ 14,00

(salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, origano e basilico)

Kartoffelgnocchi nach sorrentinischer Art (Tomatensauce, Buffelmozzarella, Oregano und Basilikum)

Gnocchi with tomato sauce, buffalo mozzarella, oregano and basil

Paccheri alla Vittorio ^{1,7}€ 15,00

(pomodoro, burro d'alpeggio e parmigiano)

Paccheri alla Vittorio (Tomaten, Alpenbutter und Parmesan)

Paccheri alla Vittorio (tomatoes, alpine butter and parmesan)

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività
Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist
Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min. - Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.**

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



IL PELAGONE

HOTEL & GOLF RESORT
TOSCANA
www.ilpelagone.com

Rigatoni alla carbonara 1,3,7..... € 16,00

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla carbonara

Spaghetti aglio olio e peperoncino con mazzancolle croccanti *1,15,2 € 18,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und knusprigen Garnelen

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli and crispy prawns

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci, pistacchi e bottarga *1,15,14,8..... € 18,00

Spaghetti di Gragnano mit Venusmuscheln, Pistazien und Meerasche

Spaghetti di Gragnano with clams, pistachios and mullet bottarga

Fregola rosa ai frutti di mare *1,2,4,9,14..... € 20,00

Rosa Fregola mit Meeresfruchten

Pink fregola with seafood

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività
Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist
Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min. - Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.**

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



SECONDI PIATTI HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

La tagliata di controfiletto alla griglia con ventaglio di verdure grigliate ...€ 28,00

Geschnittenes Rinderentrecote vom Grill mit gegrilltem Gemüse

Sliced grilled beef entrecote with grilled vegetables

Tagliata di petto di pollo con insalata e verdure grigliate € 18,00

Hühnerbrust mit Salat und gegrilltem Gemüse

Chicken breast with salad and grilled vegetables

Scaloppine al limone con spinaci e patate al rosmarino *1,7 € 18,00

Scaloppina al Limone mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Scaloppina al Limone with spinach leaves and rosemary potatoes

Scaloppina ai funghi con spinaci e penne *1,7,15 € 18,00

Scaloppina ai funghi mit Blattspinat und Penne

Scaloppina ai funghi with spinach leaves and penne

La fiorentina di razza chianina alla griglia **1kg € 60,00
con patate al rosmarino e verdure grigliate

Florentiner-Steak mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse 1kg

Florentine steak with rosemary potatoes and grilled vegetables 1kg

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività

Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist

Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min. - Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.**

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



IL PELAGONE

HOTEL & GOLF RESORT

TOSCANA
www.ilpelagone.com

I tentacoli di polpo arrosto *^{6,14} € 21,00
su crema di piselli, germogli di soia e chips di patate viola

Gebratene Tintenfischtentakel auf Erbsencreme, Sojasprossen und lila Kartoffelchips
Fried octopus on pea cream, bean sprouts and purple crisps

Filetto di salmone alla griglia con Spinaci e patate al rosmarino *⁴ € 25,00

Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet with spinach leaves and rosemary potatoes

La frittura di paranza *^{1,2,4,3,14} € 24,00
con salsa tartara, mix di verdure e patate croccanti

Frittierte Fische und Meeresfruchte mit Sauce Tartar, gemischtes Gemüse und knusprigen Kartoffeln
Mixed-fried fish and seafood with tartar sauce, mixed vegetables and crispy potatoes

La tataki di tonno sashimi * **^{4,3,8} € 25,00
ai 2 semi su salsa teriyaki, maionese all'arancia e fico d'india dry

Thunfisch Sashimi Tataki in Samenkruste auf Teriyaki-Sauce, Orangenmayonnaise und getrockneter Kaktusfeige
Tuna sashimi tataki seed crust on teriyaki sauce, orange mayonnaise and dried prickly pear

Il pescato del giorno al forno all'argentario ** € 25,00

Fangfrischer Fisch aus dem Ofen
Freshly caught fish from the oven

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività
Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist
Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min. - Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.**

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



LE NOSTRE INSALATE UNSERE SALATE OUR SALADS

CHEF SALAD **misticanza, pomodorini, tonno, mais, cipolla di tropea e olive** 4... € 12,00

CHEF SALAD Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Thunfisch, Mais, Tropea-Zwiebeln und Oliven

CHEF SALAD Mixed salad with cherry tomatoes, tuna, sweetcorn, Tropea onions and olives

CAESAR SALAD **1,7,3** € 15,00

insalata verde, scaglie di grana, petto di pollo, crostini di pane, salsa Caesar

CAESAR SALAD Gruner Salat, gehobelter Parmesan, Hahnchenbrust, Croutons, Caesar-Dressing

CAESAR SALAD Green salad, sliced parmesan, chicken breast, croutons, Caesar dressing

ELBA SALAD **insalata iceberg, mango, avocado e mazzancolle grigliate** *2 € 18,00

ELBA SALAD Eisbergsalat, Mango, Avocado und gegrillte Garnelen

ELBA SALAD Iceberg lettuce, mango, avocado and grilled prawns

MAZZARA SALAD **4,7** € 15,00

misticanza, pomodoro, tonno, mozzarella di bufala e fiore di capperi

MAZZARA SALAD Gemischter Salat mit Tomaten, Thunfisch, Buffelmozzarella und Kapern

MAZZARA SALAD Mixed salad with tomatoes, tuna, buffalo mozzarella and capers

GOLF PASSION SALAD **3,6** € 15,00

songino, germogli mix, pomodorino giallo e datterino, uova sode, finocchi, carote viola e fagiolini di soia

GOLF PASSION SALAD Feldsalat, Sprossen, gelbe und rote Datteltomaten, gekochte Eier, Fenchel, lila Karotten und Sojabohnen

GOLF PASSION SALAD Lamb's lettuce, sprouts, yellow and red date tomatoes, boiled eggs, fennel, purple carrots and soya beans

Possibilità di pietanze senza glutine, su richiesta con un sovrapprezzo di 2 euro.

Glutenfreie Gerichte sind auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 2 Euro erhältlich.

Gluten-free dishes are available on request and for an extra charge of 2 euros.

In molte delle nostre pietanze è presente l'aglio.

In caso siate a conoscenza di allergie/intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Grazie

Knoblauch ist in vielen unseren Gerichte enthalten. Bei Lebensmittel-Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Dankeschön
Garlic is present in many of our dishes. In case you have food allergies or intolerances, please inform our service staff. Thank you.

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



I NOSTRI CONTORNI UNSERE BEILAGEN OUR SIDE DISHES

Patate fritte classiche* €6,00

Klassische Pommes frites

Classic French fries

Patate al forno €6,00

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Roast potatoes with rosemary

Verdure grigliate €6,00

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

Cicoria saltata all'aglio *¹⁵ €6,00

Sautierter Chicorée mit Knoblauch

Sautéed chicory with garlic

Dolci del giorno fatti in casa ^{1, 3, 7, 8, 16} € 8,00

Hausgemachte Tagesdesserts

Homemade desserts of the day

La nostra cucina è espressa. Confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare, all'occorrenza, i tempi tecnici di operatività
Unsere Küche ist express. Wir vertrauen auf Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz, für die nötig operative Zeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist
Our cuisine is express. We trust in your understanding and acceptance, if necessary, of the operational time required to prepare your food

***Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.**

**Für die Zubereitung der Gerichte werden teilweise tiefgefrorene Zutaten verwendet. - *For the preparation of the dishes could be used frozen products*

****Tempi di Preparazione c.a 20 min.** - Zubereitungszeit ca. 20 Min - Preparation time c.a 20 min.

Allergeni e intolleranze - Allergene und Intoleranzen - Allergens and intolerances



Lista allergeni e intolleranze alimentari

Liste der Lebensmittelallergene und Intoleranzen - List of food allergens and intolerances



1

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Glutenhaltiges Getreide - Cereals containing Gluten



2

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Krebstiere und Erzeugnisse auf der Grundlage von Krebstieren - Crustaceans and products based on crustaceans



3

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eier und Produkte auf Eierbasis - Eggs and Products based on Eggs



4

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fische und Produkte auf Fischbasis - Fish and products based on fish



5

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis - Peanuts and peanut-based products



6

SOJA E PRODOTTI A BASE DI SOJA

Soja und Produkte auf Sojabasis - Soja and soya-based products



7

LATTE E DERIVATI

Milch und Derivate - Milk and derivatives



8

FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI

Früchte mit Schale und Derivaten - Fruit with shell and derivatives



9

SEDANO E DERIVATI

Sellerie und Derivate - Celery and derivatives



10

SENAPE E DERIVATI

Senf und Derivate - Mustard and derivatives



11

SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Sesamsamen und Derivate - Sesame seeds and derivatives



12

ANIDRITE SOLFOROSA E NITRITI

Schwefeldioxid und Nitrit - Sulfur dioxide and Nitrite



13

LUPINI E DERIVATI

Lupinen und Derivate - Lupins and derivatives



14

MOLLUSCHI E DERIVATI

Mollusken und Derivate - Molluscs and derivatives



15

AGLIO

Knoblauch - Garlic



1

LIEVITO

Yeast - Hefe