

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e uovo di Parisi in cereghin</i>	23.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Spiegelei natur - von Paolo Parisi</i>	
<i>Beef fillet tartar with herb butter and fried egg from Paolo Parisi</i>	
<i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2012</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, M)</i>	
<i>Sotto Terra tartufato</i>	18.50
<i>Wurzelgemüse auf italienische Art mit schwarzem Trüffel</i>	
<i>Root vegetables Italian style served with black truffle</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2014</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Risotto con salsiccia e morchelle</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Salsiccia und Morcheln</i>	
<i>Risotto with Salsiccia and morels</i>	
<i>Cont`Ugo - Bolgheri D.O.C. 2013</i>	10 cl 10.80 / 0.75 lt 75.00
<i>Tenute Guado al Tasso, Toscana (G, L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con asparagi verdi</i>	19.50
<i>Selbstgemachte Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo alla Bolognese und grünem Spargel</i>	
<i>Self made gratinated lasagne with Bolognese ragout and green asparagus</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2010</i>	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L, O)</i>	
<i>Trofie con gamberi e pesto "Rinforzato"</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Garnelen, dazu Basilikumpesto mit Kartoffeln und Fisoln</i>	
<i>Trofie pasta with prawns and basil pesto includes potatoes and green beans</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2014</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, B, L, H)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con patate, asparagi e frutti di mare</i>	29.00
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Kartoffeln, Spargel und Meeresfrüchten</i>	
<i>Grilled meagre fish served with potatoes, asparagus and seafood</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2014</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L, R)</i>	
<i>Controfiletto di manzo rosa con polenta concia e spinaci</i>	29.00
<i>Rosa gebratenes Beiried mit Polentaflan und Blattspinat</i>	
<i>Medium roasted Sirloin steak served with polenta flan and leaf spinach</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2012</i>	10 cl 18.00 / 0.75 lt 126.00
<i>Antinori, Toscana (G, L)</i>	

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere