

Euro

*Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle* 18.50

*Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade*

*Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade*

*Peppoli - Chianti Classico* D.O.C.G. 2015

10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50

*Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, M)*

*Carpaccio di branzino con rapanelli, spinaci novelli e uova di salmone* 17.50

*Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Radieschen, jungem Blattspinat und Lachskaviar*

*Carpaccio of sea bass with baby leaf spinach, radishes and salmon caviar*

*Vivia Maremma - Toscana* I.G.T.2016

10 cl 5.00 / 0.75 lt 35.00

*Tenuta Le Mortelle, Toscana (D, M)*

*Risotto allo zafferano con gamberi e piselli* 15.50 / 19.50

*Safranrisotto mit Garnelen und Erbsen*

*Saffron risotto with prawns and peas*

*Roero Arneis* D.O.C.G. 2016

10 cl 5.50 / 0.75 lt 38.50

*Prunotto, Piemonte (B, G, L)*

*Maltagliati con ragù di halibut, porcini e olive nere* 15.50 / 19.50

*Selbstgemachte Pasta mit Heilbutragout, Steinpilzen und schwarzen Oliven*

*Self made maltagliati pasta served with halibut ragout, cèpes and black olives*

*Bramito del Cervo* I.G.T. 2016

10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00

*Castello della Sala, Umbria (A, C, D, L)*

*Spaghetti all'Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano* 16.50 / 20.50

*Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter*

*Spaghetti with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings (A, G, L)*

*„Una Amatriciana per Amatrice“ ~ Für jeden bestellten Teller des Gerichts Spaghetti all'Amatriciana, werden 2 Euro an die Erdbebenopfer von Amatrice sowie den anderen, vom Erdbeben betroffenen Gebieten gespendet. Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihre Unterstützung!*

*Filetto di orata alla griglia con verdure, basilico e pomodoro fresco* 29.00

*Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Gemüse, Basilikum und frischen Tomaten*

*Grilled Fillet of gilthead seabream with vegetable, basil and fresh tomatoes*

*Conte della Vipera - Umbria* I.G.T. 2015

10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00

*Castello della Sala, Umbria (D, G, L)*

*Petto d'anatra caramellato con polenta e funghi di bosco trifolati* 29.00

*Karamellisierte Entenbrust mit Polenta und sautierten Waldpilzen*

*Caramelized duck breast with polenta and wild mushrooms*

*Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino* D.O.C.G. 2012

10 cl 14.00 / 0.75 lt 98.00

*Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L, O)*

*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*