

	<i>Euro</i>
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade</i>	
<i>Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade</i>	
<i>Pèppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 6.40 / 0.75 lt 44.50
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, M)</i>	
<i>Sformato di zucca con prosciutto di Parma e taleggio</i>	17.50
<i>Kürbisflan mit Parmaschinken und Taleggio-Käse</i>	
<i>Pumpkin flan with Parma ham and Taleggio cheese</i>	
<i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Risotto con zucca, timo con ragù d'anatra al porto</i>	15.50 / 19.50
<i>Kürbisrisotto mit Thymian und in Portwein geschmortem Entenragout</i>	
<i>Pumpkin risotto with thyme and port wine braised duck ragout</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2015</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L, O)</i>	
<i>Calamarata con calamari, aglio, peperoncino e pomodorini</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Chili und Cocktail-Tomaten</i>	
<i>Pasta calamarata with calamari, garlic, chilli and cocktail tomatoes</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2016</i>	10 cl 6.30 / 0.75 lt 44.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, L, R)</i>	
<i>Spaghetti all'Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter</i>	
<i>Spaghetti with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2012</i>	10 cl 10.70 / 0.75 lt 75.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con spinaci e passatina di fave all'extra vergine</i>	29.50
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Blattspinat, Saubohnen-Püree und Olivenöl</i>	
<i>Grilled meagre fish served with leaf spinach, fava bean purée and olive oil</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2015</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, L)</i>	
<i>Ossobuco di vitello in gremolata con purea di patate al tartufo</i>	29.50
<i>Ossobuco vom Kalb mit Gremolata und getrüffeltem Kartoffelpüree</i>	
<i>Veal osso buco with gremolata and truffled mashed potatoes</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012</i>	10 cl 14.00 / 0.75 lt 98.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, G, L, O)</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