

	<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>Sformatino di melanzane alla parmigiana con crema di pomodoro fresco</i>	11.50
<i>Melanzani nach Parmigiana Art mit Tomatencreme</i>	
<i>Aubergine parmigiana style served with fresh tomatoes cream</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 9.70 / 0.75 lt 68.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L)</i>	
<i>Risotto con calamari e radicchio trevisano</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Kalamari und Radicchio aus Treviso</i>	
<i>Risotto with calamari and radicchio from Treviso</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. Magnum 2016</i>	10 cl 4.70
<i>Tormaresca, Puglia (G, L, O, R)</i>	
<i>Rigatoni con ragù di cervo e mirtilli</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Hirschragout und Heidelbeeren</i>	
<i>Rigatoni pasta with venison stew and blue berries</i>	
<i>Costamiòle - Barbera d'Asti D.O.C. 2013</i>	10 cl 10.30 / 0.75 lt 72.00
<i>Prunotto, Piemonte (A, G, L, O)</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>Sogliola alla griglia con salsa salmoriglio e spinaci all'italiana</i>	34.00
<i>Gegrillte Seezunge mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Spinat mit Pinienkernen und Rosinen</i>	
<i>Grilled sole with salmoriglio sauce and spinach with pine nuts and raisins</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2016</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L, H)</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>Tignanello Toscana I.G.T. 2013</i>	10 cl 19.80 / 0.375 lt 75.00
<i>Antinori, 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