

	<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>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, M)</i>	
<i>Carpaccio di branzino con avocado, pomodorini e caviale imperiale</i>	21.50
<i>Hauchdünn geschnittener Wolfsbarsch mit Avocado, Cocktail-Tomaten und Imperial-Kaviar</i>	
<i>Carpaccio of sea bass served with avocado, cocktail tomatoes and imperial caviar</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Prunotto, Piemonte (D, M)</i>	
<i>Risotto con gamberi arrostiti e asparagelli</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit gerösteten Garnelen und Spargeln</i>	
<i>Risotto with asparagus and roasted prawns</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2016</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con pomodorini e basilico</i>	19.50
<i>Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo alla Bolognese, dazu Cocktail-Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Self made gratinated lasagne with Bolognese ragout, cocktail tomatoes and basil</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, C, G, L)</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. 2013</i>	10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Saltimbocca di pescatrice con zucca e zucchine trifolate</i>	29.50
<i>Saltimbocca vom Angler mit Kürbis und sautierten Zucchini</i>	
<i>Monkfish saltimbocca with pumpkin and sautéed courgettes</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2016</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, L)</i>	
<i>Carré d'agnello al timo con carciofi trifolati e purea di patate</i>	29.50
<i>Rosa gebratene Lammkronen mit Thymian, sautierten Artischocken und Kartoffelpüree</i>	
<i>Medium roasted lamb chops with thyme, sautéed artichokes and mashed potatoes</i>	
<i>Costamiòle - Barbera d'Asti D.O.C. 2013</i>	10 cl 12.80 / 0.75 lt 89.00
<i>Prunotto, Piemonte (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*