

	<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 rosso - Toscana I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Antinori, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Asparagi bianchi con prosciutto cotto e salsa alle erbe</i>	18.50
<i>Weißer Spargel mit gekochtem Schinken und Kräutersauce</i>	
<i>White asparagus with boiled ham and herb sauce</i>	
<i>Villa Antinori bianco - Toscana I.G.T. 2017</i>	10 cl 5.20 / 0.75 lt 36.00
<i>Antinori, Toscana (C, G, L)</i>	
<i>Risotto allo zafferano con gamberi e piselli</i>	15.50 / 19.50
<i>Saffranrisotto mit Garnelen und Erbsen</i>	
<i>Saffron risotto with prawns and peas</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (B, G, L)</i>	
<i>Cannelloni gratinati con ricotta, asparagi e maggiorana</i>	19.50
<i>Überbackene selbstgemachte Pasta mit Ricotta, Spargel und Majoran</i>	
<i>Gratinated self made pasta with ricotta, asparagus and marjoram</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute La Braccasca, 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>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)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con Risina di Spello, spinaci e vongole veraci</i>	29.50
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Risina-Bohnen, Blattspinat und Venusmuscheln</i>	
<i>Grilled meagre fish served with Risina beans, leaf spinach and clams</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, R)</i>	
<i>Scaloppine di vitello al vino bianco con asparagi saltati e purea di patate</i>	32.00
<i>Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit sautierten Spargeln und Kartoffelpüree</i>	
<i>Escalope of veal with white wine sauce, served with sautéed asparagus and mashed potatoes</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012</i>	10 cl 16.30 / 0.75 lt 114.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, 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