

	<i>Euro</i>
<i>Salmone marinato alle erbe con insalatina di asparagi</i>	17.50
<i>Kräutermariniertes Lachs, serviert mit Spargelsalat</i>	
<i>Herb marinated salmon, served with asparagus salad</i>	
<i>Villa Antinori bianco - Toscana I.G.T. 2017</i>	10 cl 5.20 / 0.75 lt 36.00
<i>Antinori, Toscana (G, L, M, D)</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>Fregola sarda con gamberi e zucchini</i>	15.50 / 19.50
<i>Pasta aus Sardinien mit Garnelen und Zucchini</i>	
<i>Traditional Sardinian pasta with prawns and courgettes</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, B, G, L)</i>	
<i>Maltagliati con asparagi e prosciutto</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Pasta mit Spargel und Prosciutto</i>	
<i>Self made pasta with asparagus and prosciutto</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>Paccheri con melanzane, pomodori e mozzarella</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Melanzani, Tomaten und Mozzarella</i>	
<i>Paccheri with aubergine, tomatoes and mozzarella</i>	
<i>Pèppoli - Chianti Classico D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Filetto di orata alla griglia con peperoni dolci al basilico</i>	28.50
<i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit süßen Paprikastreifen und Basilikum</i>	
<i>Grilled Fillet of gilthead seabream with sweet pepper slices and basil</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2017</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	
<i>Petto d'anatra con asparagi, patate e salsa al ribes</i>	29.50
<i>Gebratene Entenbrust mit Spargel, Kartoffeln und Ribiselsauce</i>	
<i>Roasted duck breast with asparagus, potatoes and red currant sauce</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2016</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (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