

	<i>Euro</i>
<i>Porcini all'Etrusca</i>	18.50
<i>Sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino</i> <i>Sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino 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 (G, H, L, M)</i>	
<i>Tartara di manzo con uovo bio in cereghin</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Bio-Spiegelei natur</i> <i>Beef fillet tartar with bio fried egg</i>	
<i>Vivia Maremma - Toscana I.G.T.2016</i>	10 cl 5.20 / 0.75 lt 36.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (C, G, L, M)</i>	
<i>Risotto allo zafferano e porcini</i>	15.50 / 19.50
<i>Safranrisotto mit Steinpilzen</i> <i>Risotto with saffron and cèpes</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2015</i>	10 cl 6.20 / 0.75 lt 43.00
<i>Castello della Sala, Umbria (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>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute La Braccessa, Toscana (A, C, 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>Botrosecco Maremma - Toscana I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Filetto di rombo chiodato con polenta bianca, spinaci e salsa mediterranea</i>	32.50
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit weißer Polenta, Blattspinat und mediterraner Sauce</i> <i>Grilled fillet of turbot, served with white polenta, leaf spinach and Mediterranean sauce</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>Petto di pollastro arrostito con porcini trifolati e insalatina al limone</i>	28.50
<i>Geröstete Maishähnchenbrust mit sautierten Steinpilzen und Zitronensalat</i> <i>Roasted breast of cornfed chicken served with sautéed cèpes and lemon salad</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 (G, L, M)</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*