

	<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>Prosciutto di Parma con insalatina di melone</i>	18.50
<i>Luftgetrockneter Parmaschinken mit würzigem Melonensalat</i> <i>Parma ham served with spicy melon salad</i>	
<i>Vivia Maremma - Toscana I.G.T.2016</i>	10 cl 5.20 / 0.75 lt 36.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (L, M, G)</i>	
<i>Risotto al pomodoro con mozzarella e pesto di basilico</i>	15.50 / 19.50
<i>Tomatenrisotto mit Mozzarella und Basilikumpesto</i> <i>Tomato risotto with mozzarella and basil pesto</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, H, L)</i>	
<i>Tortelli di rombo e patate con pomodorini, ricotta e menta</i>	15.50 / 19.50
<i>Teigtaschen gefüllt mit Steinbutt und Kartoffeln, dazu Cocktail-Tomaten, Ricotta und Minze</i> <i>Pasta stuffed with turbot and potatoes, served with cocktail tomatoes, ricotta and mint</i>	
<i>Chardonnay - Puglia I.G.T. 2015</i>	10 cl 5.20 / 0.75 lt 36.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, C, D, G, L)</i>	
<i>Rigatoncelli con seppie e polpo "alla Luciana"</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Tintenfisch und Oktopus nach Luciana-Art</i> <i>Rigatoncelli pasta with squid and octopus cooked Luciana way</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2017</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, L, R)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con insalata di pomodori, avocado e cipolla rossa</i>	28.50
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i> <i>Grilled meagre fish served with tomato-avocado-red onion-salad</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2016</i>	10 cl 8.90 / 0.75 lt 62.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, L, M)</i>	
<i>Filetto di maiale ai pistacchi con patate e porcini trifolati</i>	28.50
<i>Schweinefilet mit Pistazien, Kartoffeln und gerösteten Steinpilzen</i> <i>Pork fillet with pistachio, potatoes and roasted cèpes</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, C, G, H, 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*