

|                                                                                                  | <i>Euro</i>                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Carpaccio di polpo con finferli trifolati e salsa allo yogurt</i>                             | 17.50                       |
| <i>Oktopuscarpaccio mit sautierten Eierschwammerln und Joghurtsoße</i>                           |                             |
| <i>Octopus carpaccio served with sautéed chanterelles and yogurt sauce</i>                       |                             |
| <i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2017</i>                                             | 10 cl 6.20 / 0.75 lt 43.00  |
| <i>Castello della Sala, Umbria (G, L, M, R)</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>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2015</i>                                                 | 10 cl 9.80 / 0.75 lt 69.00  |
| <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>                                            |                             |
| <i>Risotto al nero di seppie con porri e calamari</i>                                            | 15.50 / 19.50               |
| <i>Schwarzer Risotto mit Tintenfisch, Lauch und Calamari</i>                                     |                             |
| <i>Black risotto with squid, leek and calamari</i>                                               |                             |
| <i>Bramito del Cervo I.G.T. 2017</i>                                                             | 10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00  |
| <i>Castello della Sala, Umbria (G, L, R)</i>                                                     |                             |
| <i>Rigatoni con salsiccia, finferli e maggiorana</i>                                             | 15.50 / 19.50               |
| <i>Hartweizenpasta mit Salsiccia, Eierschwammerln und Majoran</i>                                |                             |
| <i>Rigatoni pasta with salsiccia, chanterelles and marjoram</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 (A, G, L)</i>                                            |                             |
| <i>Spaghetti con vongole, zucchini e pomodorini ciliegia</i>                                     | 15.50 / 19.50               |
| <i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln, Zucchini und Cocktailtomaten</i>                           |                             |
| <i>Spaghetti with Venus clams, courgettes and cocktail tomatoes</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 (A, L, R)</i>                                                     |                             |
| <i>Trancio di ombrina alla griglia con insalata di pomodoro, avocado e cipolla rossa</i>         | 29.00                       |
| <i>Gegrillter Adlerfisch mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i>                             |                             |
| <i>Grilled meagre fish served with tomato-avocado-red onion-salad</i>                            |                             |
| <i>Roero Arneis D.O.C.G. 2017</i>                                                                | 10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00  |
| <i>Prunotto, Piemonte (D, M)</i>                                                                 |                             |
| <i>Noce di vitello rosa con purea di patate, spinaci e salsa ai finferli</i>                     | 28.50                       |
| <i>Rosa gebratene Kalbsnuss mit Kartoffelpüree, Blattspinat und Eierschwammerlsoße</i>           |                             |
| <i>Medium roasted veal flank steak with mashed potatoes, leaf spinach and chanterelles sauce</i> |                             |
| <i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2015</i>                                                | 10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00 |
| <i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (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*