| | €uro |
|---|---|
| *Porcini all´ Etrusca*<br>*Sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino*<br>*Sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino cheese* | *17.50* |
| *Marchese Antinori - Riserva* D.O.C.G. 2015<br>*Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, H, L)* | *10 cl 9.80 / 0.75 lt 69.00* |
| *Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle*<br>*Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade*<br>*Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade* | *18.50* |
| *Il Bruciato - Bolgheri* D.O.C. 2016<br>*Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L, M)* | *10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00* |
| *Risotto ai porcini e cipollotto*<br>*Risotto mit Steinpilzen und Jungzwiebel*<br>*Risotto with cèpes and spring onion* | *15.50 / 19.50* |
| *Villa Antinori - Riserva* D.O.C.G. 2013<br>*Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L)* | *10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00* |
| *Calamarata con ragù di calamari, pomodorini e rucola*<br>*Hartweizenpasta mit Kalamari-Ragout, dazu Cocktail-Tomaten und Rucola*<br>*Pasta with calamari-ragout, served with cocktail tomatoes and rocket* | *15.50 / 19.50* |
| *Vermentino - Bolgheri* D.O.C. 2017<br>*Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, L, R)* | *10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00* |
| *Spaghetti all´Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano*<br>*Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter*<br>*Spaghetti with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings* | *15.50 / 19.50* |
| *Badia a Passignano - Riserva* D.O.C.G. 2015<br>*Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)* | *10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00* |
| *Scampi gratinati alle erbe con spinaci all'Italiana*<br>*Gratinierte Kaisergranate mit Kräutern, dazu Spinat mit Rosinen und Pinienkernen*<br>*Gratinated shrimp scampi with herbs and spinach with raisins and pine nuts* | *36.00* |
| *Conte della Vipera - Umbria* I.G.T. 2016<br>*Castello della Sala, Umbria (A, B, G, H, L)* | *10 cl 8.90 / 0.75 lt 62.00* |
| *Carré d'agnello arrostito con patate e porcini trifolati*<br>*Rosa gebratene Lammkrone mit Kartoffeln und sautierten Steinpilzen*<br>*Medium roasted lamb crown served with potatoes and sautéed cèpes mushroom* | *29.50* |
| *Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino* D.O.C.G. 2013<br>*Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L, O)* | *10 cl 16.30/ 0.75 lt 114.00* |

*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*