

	Euro
<i>Porcini all' Etrusca</i>	17.50
<i>Sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino</i> <i>Sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino cheese</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 9.80 / 0.75 lt 69.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, H, L)</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>Il Bruciato - Bolgheri</i> D.O.C. 2016	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L, M)</i>	
<i>Risotto con zucca, zucchini e gamberi arrostiti</i>	15.50 / 19.50
<i>Kürbisrisotto mit Zucchini und gerösteten Garnelen</i> <i>Risotto with pumpkin, courgettes and roasted prawns</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri</i> D.O.C. 2017	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (B, G, L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con finferli e porcini arrostiti</i>	19.50
<i>Lasagne mit Sugo alla Bolognese, Eierschwammerln und gerösteten Steinpilzen</i> <i>Self made gratinated lasagne with Bolognese ragout, chanterelles and roasted cèpes</i>	
<i>Villa Antinori - Riserva</i> D.O.C.G. 2013	10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Tenute del Chianti Classico, 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>Badia a Passignano - Riserva</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Scampi gratinati alle erbe con insalata di pomodorini, avocado e cipolla rossa</i>	36.00
<i>Gratinierte Kaisergranate mit Kräutern und Cocktailtomaten-Avocado-roter Zwiebel Salat</i> <i>Gratinated shrimp scampi with herbs, served with cocktail tomatoes, avocado and red onion salad</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria</i> I.G.T. 2016	10 cl 8.90 / 0.75 lt 62.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, B, G, L, M)</i>	
<i>Guanciale di bue stracotto al vino rosso con polenta e porcini trifolati</i>	29.50
<i>In Rotwein geschmorte Oehsenbackerl mit Polenta und sautierten Steinpilzen</i> <i>In red wine braised ox cheeks served with polenta and sautéed cèpes</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino</i> D.O.C.G. 2013	10 cl 16.30 / 0.75 lt 114.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, 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*