

Euro

<i>Carpaccio di polpo con insalata di pomodoro, avocado e cipolla rossa</i> <i>Oktopuscarpaccio mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i> <i>Octopus carpaccio served with tomato, avocado and red onion salad</i> <i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i> <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (L, M, R)</i>	17.50 10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tartara di manzo con burro alle erbe e marmellata di cipolle</i> <i>Tatar vom Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade</i> <i>Beef fillet tartar with herb butter and onion marmalade</i> <i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2013</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, M)</i>	18.50 10 cl 7.80 / 0.75 lt 54.00
<i>Risotto allo zafferano con gamberi e scampo arrostito</i> <i>Safranrisotto mit Garnelen, dazu geröstete Kaisergranate</i> <i>Saffron risotto with prawns, served with roasted scampi</i> <i>Bramito del Cervo I.G.T. 2017</i> <i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	18.50 / 23.50 10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Cannelloni gratinati alla Fiorentina con pomodorini e basilico</i> <i>Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Cocktail-Tomaten und Basilikum</i> <i>Self-made pasta stuffed with ricotta and spinach, served with cocktail tomatoes and basil</i> <i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2015</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)</i>	19.50 10 cl 9.80 / 0.75 lt 69.00
<i>Calamarata con carciofi trifolati, maggiorana e crema di parmigiano</i> <i>Hartweizenpasta mit sautierten Artischocken, Majoran und Parmesancremesoße</i> <i>Pasta calamarata with sautéed artichokes, marjoram and parmesan cream sauce</i> <i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2015</i> <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	15.50 / 19.50 10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Filetto di orata alla griglia con zucca, patate e cipolla rossa</i> <i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Kürbis, Kartoffeln und roter Zwiebel</i> <i>Grilled fillet of gilthead sea bream served with pumpkin, potatoes and red onion</i> <i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2016</i> <i>Castello della Sala, Umbria (D, L)</i>	29.00 10 cl 8.90 / 0.75 lt 62.00
<i>Medaglioni di manzo ' Rosa di Parma ' con purea di patate, spinaci e salsa al melograno</i> <i>Rinderfiletmedaillons ' Rosa di Parma ' mit Kartoffelpüree, Spinat und Granatapfelsauce</i> <i>Medallions of beef fillet ' Rosa di Parma ' served with mashed potatoes, spinach and pomegranate sauce</i> <i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013</i> <i>Tenute Pian delle Vigne, Toscana (G, L, O)</i>	29.50 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