

	Euro
<i>Carpaccio di polpo con carciofi trifolati, rucola e melograno</i>	18.50
<i>Oktopuscarpaccio mit sautierten Artischocken, Rucola und Granatapfel</i>	
<i>Octopus carpaccio served with sautéed artichokes, rocket and pomegranate</i>	
<i>Villa Antinori bianco - Toscana I.G.T. 2017</i>	10 cl 4.70 / 0.75 lt 33.00
<i>Antinori, Toscana (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>Bansella Barbera - Nizza D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto-Alba, Piemonte (A, G, L, M)</i>	
<i>Risotto con carciofi e salsiccia</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Artischocken und Salsiccia</i>	
<i>Risotto with artichoke and salsiccia</i>	
<i>Barolo D.O.C.G. 2014</i>	10 cl 10.80 / 0.75 lt 75.00
<i>Prunotto-Alba, Piemonte (G, L)</i>	
<i>Maltagliati con ragù di pesce alla Livornese</i>	15.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit Fischragout nach Livorner Art</i>	
<i>Home made pasta with fisch ragout Livorner style</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2017</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, C, D, L)</i>	
<i>Spaghetti con vongole veraci, zucchini e pomodorini ciliegia</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln, Zucchini und Cocktail-Tomaten</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams, courgettes and cocktail tomatoes</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, L, R)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con patate, carciofi e maggiorana</i>	29.50
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Kartoffeln, Artischocken und Majoran</i>	
<i>Grilled meagre fish served with potatoes, artichokes and marjoram</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2017</i>	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	
<i>Guancia di bue stracotto al vino rosso con polenta e spinaci</i>	28.50
<i>In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl mit Polenta und Spinat</i>	
<i>In red wine braised ox cheeks served with polenta and spinach</i>	
<i>Costamiòle - Nizza Riserva D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 12.80 / 0.75 lt 89.00
<i>Prunotto-Alba, Piemonte (A, G, L, O)</i>	