



	<i>Euro</i>
<i>Granchio reale al vapore con burro piccante e maionese all'aglio</i>	21.50
<i>Gedämpfte Königskrabbe mit pikanter Würzbutter und Knoblauchmayonnaise</i>	
<i>Steamed king crab served with spicy butter and garlic mayonnaise</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (B, C, G, L, M)</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 ai funghi di bosco e salsiccia</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Waldpilzen und Salsiccia</i>	
<i>Risotto with wild mushrooms and salsiccia</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 11.80 / 0.75 lt 82.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (G, L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con pomodorini e basilico</i>	19.50
<i>Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo alla Bolognese, dazu Cocktail-Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Home made gratinated lasagne with Bolognese ragout, cocktail tomatoes and basil</i>	
<i>Barolo D.O.C.G. 2014</i>	10 cl 10.80 / 0.75 lt 75.00
<i>Prunotto-Alba, Piemonte (A, C, G, L, O)</i>	
<i>Spaghetti con calamari, aglio, olio e peperoncino</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<i>Spaghetti with calamari, garlic, olive oil and chilli</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2017</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, L, R)</i>	
<i>Filetto di orata alla griglia con passatina di ceci, spinaci e pomodori secchi</i>	29.50
<i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Kichererbsenpüree, Blattspinat und getrockneten Tomaten</i>	
<i>Grilled fillet of giltbead sea bream with chickpea puree, leaf spinach and sun-dried tomatoes</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,L)</i>	
<i>Stinco d'agnello stracotto al vino rosso con purea di patate e prugne</i>	29.50
<i>In Rotwein geschmorte Lammstelze mit Kartoffelpüree und Pflaumen</i>	
<i>Shank of lamb braised in red wine served with mashed potatoes and plums</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>	

*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*