



| | Euro |
|---|-----------------------------|
| <i>Code di gambero con insalata di pomodoro, avocado e maionese allo zafferano</i> | 18.50 |
| <i>Garnelenschwänze mit Tomaten-Avocado-Salat und Safranmayonnaise</i> | |
| <i>Shrimp tails served with tomato, avocado salad and saffron 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, 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 jam</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>Self-made gratinated lasagne with Bolognese sauce, 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 Kalmaren, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i> | |
| <i>Spaghetti with squids, 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 gilthead seabream 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 Lammkeule mit Kartoffelpüree und Pflaumen</i> | |
| <i>Lamb shank braised in red wine and 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> | |