

| | Euro |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Carpaccio di branzino con insalata di finocchi e arance alla Siciliana</i> | 17.50 |
| <i>Dünn geschnittener Wolfsbarsch mit Fenchel-Orangen-Salat</i> | |
| <i>Carpaccio of sea bass served with fennel-orange-salad</i> | |
| <i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i> | 10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00 |
| <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (D, 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>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2015</i> | 10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00 |
| <i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, M)</i> | |
| | |
| <i>Risotto con calamari e radicchio rosso tardivo</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Risotto mit Kalamari und rotem Radicchio aus Treviso</i> | |
| <i>Risotto with calamari and red radicchio from Treviso</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 (G, L, O, R)</i> | |
| | |
| <i>Maltagliati con ragù di ombrina alla Livornese</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Selbstgemachte Pasta mit Adlerfisch-Ragout nach Livorner Art</i> | |
| <i>Self made maltagliati pasta with meagre fish stew "Livornian style"</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, C, G, L)</i> | |
| | |
| <i>Rigatoni con prosciutto di Parma e funghi di bosco</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Hartweizenpasta mit Parmaschinken und Waldpilzen</i> | |
| <i>Rigatoni pasta with Parma ham and wild mushrooms</i> | |
| <i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2016</i> | 10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00 |
| <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L)</i> | |
| | |
| <i>Trancio di salmone grigliato con verdure e salsa alla cipollina</i> | 28.50 |
| <i>Kurz gegrilltes Lachssteak mit Gemüse und Schnittlauchsoße</i> | |
| <i>Shortly grilled salmon steak with vegetables and chive sauce</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>Noce di vitello rosa con funghi trifolati, rucola e pecorino romano</i> | 29.50 |
| <i>Rosa gebratene Kalbsnuss mit sautierten Pilzen, Rucola und Pecorinokäse</i> | |
| <i>Medium roasted veal flank steak with sautéed mushrooms, rocket and pecorino cheese</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, M, O)</i> | |