

	Euro
<i>Crudo di branzino con insalata tiepida di lenticchie Beluga e aceto balsamico</i>	18.50
<i>Carpaccio vom Wolfsbarsch mit lauwarmem Beluga-Linsensalat und Balsamico</i>	
<i>Carpaccio of sea bass served with warm Beluga lentil salad and balsamic vinegar</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, 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>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 allo zafferano e piselli con ombrina in guazzetto</i>	15.50 / 19.50
<i>Safranrisotto mit Erbsen, serviert mit Adlerfisch im Sud</i>	
<i>Saffron risotto with peas, served with meagre fish stew</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 (D, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con vongole veraci e pomodorini ciliegia</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln und Cocktail-Tomaten</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams and cocktail tomatoes</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>Maltagliati con prosciutto di parma, rucola e formaggio di capra</i>	15.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit Parmaschinken, Rucola und Ziegenkäse</i>	
<i>Home made pasta with parma ham, rocket and goat's cheese</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, C, G, L)</i>	
<i>Medaglioni di pescatrice in pancetta con insalata di pomodoro, avocado e cipolla</i>	29.00
<i>Anglermedaillons im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i>	
<i>Monk fish medallions wrapped in pancetta served with tomato, avocado and red onion salad</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, M)</i>	
<i>Fegato di vitello alla Veneziana con polenta gialla e spinaci</i>	28.50
<i>Kalbsleber venezianische Art mit gelber Polenta und Blattspinat</i>	
<i>Calf's liver Venetian style with yellow polenta and leaf spinach</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 (A, G, L, O)</i>	