

	<i>Euro</i>
<i>Crudo di branzino con avocado, pomodorini marinati e maionese allo zafferano</i>	17.00
<i>Fein gebackter Wolfsbarsch mit Avocado, marinierten Cocktail-Tomaten und Safranmayonnaise</i>	
<i>Tatar of sea bass served with avocado, marinated cocktail tomatoes and saffron mayonnaise</i>	
<i>Roero Arneis</i> D.O.C.G. 2017	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto, Piemonte (C, 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</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, M)</i>	
<i>Risotto con cipollotto, castagne e formaggio fresco di capra</i>	15.50 / 19.50
<i>Jungzwiebel Risotto mit Kastanien und Ziegenfrischkäse</i>	
<i>Spring onion risotto with chestnuts and fresh goat's cheese</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri</i> D.O.C. 2016	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, H, L)</i>	
<i>Spaghetti alla chitarra con ombrina e carciofi alla Ligure</i>	15.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit Adlerfisch und Artischocken nach ligurischer Art</i>	
<i>Home made spaghetti with meagre fish and artichokes Ligurian style</i>	
<i>Bramito del Cervo</i> I.G.T. 2017	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, C, D, L)</i>	
<i>Calamarata con calamari, aglio, olio e peperoncino</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<i>Pasta calamarata with calamari, garlic, olive oil and chilli</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri</i> D.O.C. 2017	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, L, R)</i>	
<i>Medaglioni di pescatrice alla griglia con passatina di fave e spinaci</i>	29.00
<i>Gegrillte Anglermedaillons mit Saubohnen-Püree und Blattspinat</i>	
<i>Grilled monk fish medallions with fava bean purée and leaf spinach</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca</i> D.O.C. 2017	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, L)</i>	
<i>Guancia di bue stracotta al vino rosso con funghi e purea di patate</i>	29.00
<i>In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl mit Pilzen und Kartoffelpüree</i>	
<i>In red wine braised ox cheeks served with mushrooms and mashed potatoes</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 11.80 / 0.75 lt 82.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, O)</i>	