

	<i>Euro</i>
<i>Salmone marinato con Risina di Spello e salsa allo yogurt</i>	18.50
<i>Marinierter Lachs mit Risina-Bohnen und Joghurtsosse</i>	
<i>Marinated salmon with Risina beans and yogurt sauce</i>	
<i>Roero Arneis</i> D.O.C.G. 2017	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto, Piemonte (D, M, G, 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 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 al pomodoro con pesto di basilico e mozzarella di bufala</i>	15.50 / 19.50
<i>Paradeiserrisotto mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella</i>	
<i>Tomato risotto with basil pesto and buffalo mozzarella</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri</i> D.O.C. 2017	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, H, L)</i>	
<i>Gnocchetti di patate con gamberi, zucca e zucchini</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelen, Kürbis und Zucchini</i>	
<i>Home made potato gnocchi with prawns, pumpkin and courgettes</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, B, C, L)</i>	
<i>Rigatoncelli con pancetta, carciofi e olive nere</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Speck, Artischocken und schwarzen Oliven</i>	
<i>Rigatoncelli pasta with bacon, artichokes and black olives</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 (A, G, L)</i>	
<i>Filetto di orata alla griglia con passatina di fave, spinaci e vongole</i>	29.50
<i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Saubohnen-Püree, Blattspinat und Venusmuscheln</i>	
<i>Grilled fillet of giltbeard sea bream with fava bean purée, leaf spinach and clams</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca</i> D.O.C. 2017	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, L, R)</i>	
<i>Carré d'agnello al timo con patate e carciofi trifolati</i>	32.00
<i>Rosa gebratene Lammkronen mit Thymian, Kartoffeln und sautierten Artischocken</i>	
<i>Medium roasted lamb chops with thyme, potatoes and sautéed artichokes</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 (G, L, O)</i>	