

	<i>Euro</i>
<i>Carpaccio di polpo alla puttanesca con soncino e ricotta</i>	17.50
<i>Oktopuscarpaccio mit Tomaten-Kapern-Oliven-Marinade, dazu Vogersalat und Ricotta</i>	
<i>Octopus carpaccio with tomato-olive-caper-marinade, served with valeriana salad and ricotta cheese</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2017</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, M, R)</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 salsiccia e radicchio rosso tardivo</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Salsiccia und rotem Radicchio aus Treviso</i>	
<i>Risotto with salsiccia and red radicchio from Treviso</i>	
<i>Cont`Ugo - Bolgheri D.O.C. 2016</i>	10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Tenute Guado al Tasso, Toscana (G, L, O)</i>	
<i>Maltagliati con ragù di ombrina, carciofi e olive nere</i>	15.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit Adlerfisch-Ragout, Artischocken und schwarzen Oliven</i>	
<i>Home made pasta with meagre fish stew, artichokes and black olives</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2017</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, D, G, L)</i>	
<i>Orecchiette con gamberi, cima di rapa, aglio, olio e peperoncino</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Garnelen, Stängelkohl, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<i>Orecchiette pasta with prawns, broccoli rabe, garlic, olive oil and chilli</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 (A, B, L)</i>	
<i>Medaglioni di pescatrice alla griglia con verdure, pomodori secchi e mandorle</i>	29.50
<i>Gegrillte Anglermedaillons mit Gemüse, getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln</i>	
<i>Grilled medallions of monkfish with vegetables, sun-dried tomatoes and roasted almonds</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, H, L)</i>	
<i>Scaloppine di vitello ai funghi di bosco con polenta e spinaci</i>	29.50
<i>Kalbsschnitzel mit Waldpilzen, Polenta und Spinat</i>	
<i>Escalope of veal with wild mushrooms, polenta and 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>	