

| | Euro |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Asparagi bianchi e verdi con prosciutto cotto e uovo biologico in cereghin</i> | 18.50 |
| <i>Weißer und grüner Spargel mit gekochtem Schinken und Bio-Spiegelei natur</i> | |
| <i>White and green asparagus with boiled ham and bio fried egg</i> | |
| <i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2018</i> | 10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00 |
| <i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (C, 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 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 all'aglio orsino con pomodori secchi e formaggio fresco di capra</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Bärlauchrisotto mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse</i> | |
| <i>Wild garlic risotto with sun-dried tomatoes and fresh goat's cheese</i> | |
| <i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2017</i> | 10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00 |
| <i>Tormaresca, Puglia (G, L)</i> | |
| <i>Maltagliati con ragù di pesce, asparagi verdi e maggiorana</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Hausgemachte Pasta mit Fischragout, grünem Spargel und Majoran</i> | |
| <i>Home made pasta with fish ragout, green asparagus and marjoram</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, C, D, L)</i> | |
| <i>Paccheri con gamberi, zucchini e scampo arrostito</i> | 15.50 / 19.50 |
| <i>Hartweizenpasta mit Garnelen und Zucchini, dazu geröstete Kaisergranate</i> | |
| <i>Paccheri with prawns and courgettes, served with roasted scampi</i> | |
| <i>Roero Arneis D.O.C.G. 2018</i> | 10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00 |
| <i>Prunotto, Piemonte (A, B, L)</i> | |
| <i>Trancio di pesce spada alla griglia con patate, asparagi e cipolla rossa</i> | 29.50 |
| <i>Kurz gegrilltes Schwertfischsteak mit Kartoffeln, Spargel und roter Zwiebel</i> | |
| <i>Shortly grilled swordfish steak with potatoes, asparagus and red onion</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>Scaloppine di vitello ai carciofi con polenta alla griglia e spinaci</i> | 29.50 |
| <i>Kalbsschnitzel mit Artischocken, gegrillter Polenta und Blattspinat</i> | |
| <i>Escalope of veal with artichokes, grilled 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> | |