

	Euro
<i>Asparagi con Prosciutto di Parma e salsa alle erbe</i>	18.50
<i>Lauwarmer Spargel mit Parmaschinken und Kräutersauce</i>	
<i>Warm asparagus with Prosciutto di Parma and herb sauce</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 con gamberi e pesto all'aglio orsino</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Garnelen und Bärlauchpesto</i>	
<i>Risotto with prawns and wild garlic pesto</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2017</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Tormaresca, Puglia (B, G, L)</i>	
<i>Rigatoni con salsiccia, asparagi e formaggio di capra</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit italienischer Schweinwurst, Spargel und Ziegenfrischkäse</i>	
<i>Pasta with boar sausage, asparagus and fresh goat's cheese</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute La Braccasca, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con ragù di polpo e moscardini alla Luciana</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Oktopus-Moscardini-Ragout nach Luciana-Art</i>	
<i>Spaghetti with octopus-moscardini-stew cooked Luciana way</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, L, R)</i>	
<i>Trancio di salmone alla griglia con patate, asparagi e cipolla rossa</i>	29.00
<i>Kurz gegrilltes Lachssteak mit Kartoffeln, Spargel und roter Zwiebel</i>	
<i>Shortly grilled salmon 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>Carré d'agnello al timo con purea di patate e peperoni al basilico</i>	31.00
<i>Rosa gebratene Lammkronen mit Thymian, Kartoffelpüree, Paprika und Basilikum</i>	
<i>Medium roasted lamb chops with thyme, mashed potatoes, pepper and basil</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 11.80 / 0.75 lt 82.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, O)</i>	