

	Euro
<i>Asparagi con prosciutto cotto e uovo in cereghin</i>	18.50
<i>Spargel mit gekochtem Schinken und Spiegelei natur</i>	
<i>Asparagus served with boiled ham and 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 allo zafferano con gamberi e piselli</i>	16.50 / 21.50
<i>Safranrisotto mit Garnelen und Erbsen</i>	
<i>Saffron risotto with prawns and peas</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>Cannelloni di ricotta e asparagi con pomodorini al basilico</i>	19.50
<i>Überbackene Pasta gefüllt mit Ricotta und Spargel, dazu Cocktail-Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Gratinated pasta stuffed with ricotta and asparagus, served with cocktail tomatoes and basil</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, C, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con calamari, aglio, olio e peperoncino</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<i>Spaghetti with calamari, garlic, olive oil and chilli</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2018</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto, Piemonte (A, L, R)</i>	
<i>Sogliola alla griglia con salsa salmoriglio e insalatina di asparagi e cipolla rossa</i>	34.00
<i>Im Ganzen gegrillte Seezunge mit Kräuter-Zitronen-Sauce mit Spargel-roter Zwiebel Salat</i>	
<i>Whole grilled sole with sauce salmoriglio, served with asparagus and red onion salad</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, M)</i>	
<i>Carré d'agnello al timo con patate e spinaci</i>	29.50
<i>Rosa gebratene Lammkronen mit Thymian, Kartoffeln und Blattspinat</i>	
<i>Medium roasted lamb chops with thyme, potatoes and leaf spinach</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013</i>	10 cl 17.80 / 0.75 lt 124.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (G, L, O)</i>	