

	<i>Euro</i>
<i>Bresaola di squalo con carciofini, pesto di rucola e pinoli tostatati</i>	18.50
<i>Haifisch-Bresaola mit Mini-Artischocken, Rucola-Pesto und gerösteten Pinienkernen</i>	
<i>Shark bresaola served with baby artichokes, rocket pesto and roasted pine nuts</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2018</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (D, H, M)</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 filetti di peperone, menta e formaggio fresco di capra alla griglia</i>	15.50 / 19.50
<i>Risotto mit Paprikafillets, Minze und gegrilltem Ziegenfrischkäse</i>	
<i>Risotto with pepper fillets, mint and grilled 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 Braccessa, Toscana (G, L)</i>	
<i>Rigatoni all'Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano</i>	15.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter</i>	
<i>Rigatoni pasta with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2016</i>	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Tagliolini con gamberi, asparagi e cipollotto</i>	15.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Tagliolini mit Garnelen, Spargel und Jungzwiebel</i>	
<i>Home made tagliolini with prawns, asparagus and spring onion</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca D.O.C. 2017</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, B, C, L)</i>	
<i>Trancio di pesce spada alla griglia con insalata di pomodoro, asparagi e avocado</i>	29.50
<i>Kurz gegrilltes Schwertfischsteak mit Tomaten-Spargel-Avocado-Salat</i>	
<i>Shortly grilled swordfish steak served with tomato-avocado-asparagus 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, L, M)</i>	
<i>Fegato di vitello alla Veneziana con polenta all griglia e spinaci</i>	28.50
<i>Kalbsleber venezianische Art mit gegrillter Polenta und Blattspinat</i>	
<i>Calf's liver Venetian style with 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>	