

	<i>Euro</i>
<i>Bresaola di pesce spada con insalatina di puntarelle</i>	18.50
<i>Schwertfisch-Bresaola mit römischem Chicorée-Salat</i>	
<i>Swordfish bresaola served with roman chicory salad</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, L, 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>Fregola sarda con gamberi, zucchini e cipollotto</i>	16.50 / 19.50
<i>Pasta aus Sardinien mit Garnelen, Zucchini und Jungzwiebel</i>	
<i>Traditional Sardinian pasta with prawns, courgettes and spring onion</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2018</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto, Piemonte (A, B, G, L)</i>	
<i>Maltagliati con seppie, asparagi e maggiorana</i>	16.50 / 19.50
<i>Selbstgemachte Pasta mit Tintenfisch, Spargel und Majoran</i>	
<i>Home made pasta with calamari, 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, G, L, R)</i>	
<i>Spaghetti all'Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter</i>	
<i>Spaghetti 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>Filetto di rombo alla griglia con asparagi, pomodorini e basilico</i>	36.00
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit Spargel, Cocktail-Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Grilled fillet of turbot served with asparagus, cocktail tomatoes and basil</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, G)</i>	
<i>Saltimbocca di vitello alla Romana con polenta alla griglia e spinaci</i>	29.50
<i>Kalbsrückenscheiben mit Parma-Schinken und Salbei, dazu gegrillte Polenta und Spinat</i>	
<i>Escalope of veal with Parma ham and sage, served with grilled 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>	