

	Euro
<i>Bresaola di pesce spada con porcini arrostiti e rucola</i>	19.50
<i>Schwertfisch-Bresaola mit gerösteten Steinpilzen und Rucola</i>	
<i>Swordfish bresaola served with roasted cèpes and rocket</i>	
<i>Roero Arneis</i> D.O.C.G. 2018	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto, Piemonte (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</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, M)</i>	
<i>Risotto ai funghi di bosco con formaggio fresco di capra</i>	16.50 / 19.50
<i>Risotto mit Waldpilzen und Ziegenfrischkäse</i>	
<i>Risotto with wild mushrooms and fresh goat's cheese</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri</i> D.O.C. 2016	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, L)</i>	
<i>Orecchiette con gamberi, zucca e zucchini</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Garnelen, Kürbis und Zucchini</i>	
<i>Orecchiette pasta with prawns, pumpkin and courgettes</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri</i> D.O.C. 2018	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, B, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con calamari, aglio, olio e peperoncino</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<i>Spaghetti with squids, garlic, olive oil and chilli</i>	
<i>Chardonnay - Pietra Bianca</i> D.O.C. 2017	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, L, R)</i>	
<i>Trancio di salmone biologico alla griglia con filetti di peperoni al basilico</i>	29.00
<i>Kurz gegrilltes Bio-Lachssteak mit Paprikafilets und Basilikum</i>	
<i>Shortly grilled organic salmon steak with pepper filets and basil</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria</i> I.G.T. 2017	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, L)</i>	
<i>Guanciale di bue stracotto al vino rosso con purea di patate e porcini</i>	29.50
<i>In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelpüree und Steinpilzen</i>	
<i>In red wine braised ox cheeks served with mashed potatoes and cèpes</i>	
<i>Tignanello Toscana</i> I.G.T. 2016	10 cl 19.80 / 0.75 lt 139.00
<i>Antinori, Toscana (A, G, L, O)</i>	