

	Euro
<i>Bresaola di pesce spada con insalata di pomodoro, avocado e basilico</i>	18.50
<i>Schwertfisch-Bresaola mit Tomaten-Avocado-Basilikum-Salat</i>	
<i>Swordfish bresaola served with tomato-avocado-basil-salad</i>	
<i>Roero Arneis D.O.C.G. 2018</i>	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 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>Crema fredda di peperoni con crostini di focaccia</i>	9.50
<i>Kalte Tomaten-Paprika suppe mit getoastetem Focaccia-Brot</i>	
<i>Cold tomatoes-peppers soup with toasted focaccia bread (A, L)</i>	
<i>Risotto con gamberoni, baby taccole e limone</i>	16.50 / 19.50
<i>Risotto mit Riesengarnelen, Zuckerschoten und Zitrone</i>	
<i>Risotto with king prawns, sugar peas and lemon</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>Maltagliati con pesce spada, melanzane e pomodori secchi</i>	16.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit Schwertfisch, Melanzani und getrockneten Tomaten</i>	
<i>Homemade pasta with swordfish, aubergine and sun-dried tomatoes</i>	
<i>Vermentino - Bolgheri D.O.C. 2018</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, D, L)</i>	
<i>Rigatoni con prosciutto di parma e finferli</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Parmaschinken und Eierschwammerln</i>	
<i>Rigatoni pasta with parma ham and chanterelles</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 (D, G, L)</i>	
<i>Bistecca di tonno del mediterraneo con patate e finferli trifolati</i>	34.00
<i>Mediterran gegrilltes Thunfischsteak mit Kartoffeln und sautierten Eierschwammerln</i>	
<i>Mediterranean grilled tuna steak served with potatoes and sautéed chanterelles</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 rosa con polenta, spinaci e crema di pecorino</i>	32.00
<i>Rosa gebratene Lammkronen mit Polenta, Spinat und Pecorinocreme</i>	
<i>Medium roasted lamb chops served with polenta, spinach and Pecorino cheese cream</i>	
<i>Tignanello Toscana I.G.T. 2016</i>	10 cl 19.80 / 0.75 lt 139.00
<i>Antinori, Toscana (A, G, L)</i>	

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere