

	Euro
<i>Carpaccio di polpo con insalata di spinaci novelli e arance</i>	18.50
<i>Oktopuscarpaccio mit Baby-Spinat-Orangen-Salat</i>	
<i>Octopus carpaccio served with baby-spinach-orangen-salad</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento</i> I.G.T. 2018	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Tormaresca, Puglia (L, M, R)</i>	
<i>Tonno cotto a bassa temperatura con Risina di Spello e cacio ricotta</i>	19.50
<i>Langsam gegartes Thunfischfilet mit Risina-Bohnen und Cacioricotta</i>	
<i>Slow cooked tuna fillet, served with Risina beans and cacioricotta-cheese</i>	
<i>Chardonnay - Puglia</i> I.G.T. 2018	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Tormaresca, Puglia (G, L, M)</i>	
<i>Risotto con seppie, piselli e menta</i>	16.50 / 19.50
<i>Risotto mit Tintenfisch, Erbsen und Minze</i>	
<i>Risotto with calamari, peas and mint</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto</i> D.O.C. 2018	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Castello della Sala, Umbria (G, L, R)</i>	
<i>Maltagliati con ragù di pesce alla Livornese</i>	16.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit Fischragout nach Livorner Art</i>	
<i>Home made pasta with fisch ragout Livorner style</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, C, D, L)</i>	
<i>Rigatoni con speck del Trentino, finferli e maggiorana</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Südtiroler Speck, Eierschwammerln und Majoran</i>	
<i>Rigatoni pasta with south Tyrolean speck, chanterelles and marjoram</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)</i>	
<i>Trancio di tonno alla griglia con insalata di pomodoro, avocado e basilico</i>	32.00
<i>Kurz gegrilltes Thunfischsteak mit Tomaten-Avocado-Basilikum-Salat</i>	
<i>Shortly grilled tuna steak served with tomato-avocado-basil-salad</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, M)</i>	
<i>Filetto di maiale in manto di prosciutto con porcini all'Etrusca</i>	29.50
<i>Schweinsfilet in Prosciuttomantel, dazu sautierte Steinpilze mit Pinienkernen, Rucola und Pecorino</i>	
<i>Pork fillet wrapped in prosciutto and sautéed cèpes with pine nuts, rocket and Pecorino</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 11.80 / 0.75 lt 82.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L, H, M)</i>	