

	<i>Euro</i>
<i>Carpaccio di polpo con insalata di pomodoro, avocado e rucola</i>	18.50
<i>Oktopuscarpaccio mit Tomaten-Avocado-Rucola-Salat</i>	
<i>Octopus carpaccio served with tomato-avocado-rocket-salad</i>	
<i>"A" - Toscana Rosato I.G.T. 2018</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Fattoria Aldobrandesca, Toscana (L, M, R)</i>	
<i>Tartara di manzo con marmellata di cipolle e burro alle erbe</i>	18.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade und Kräuterbutter</i>	
<i>Beef fillet tartar with onion marmalade and herb butter</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 (G, L, M)</i>	
<i>Risotto allo zafferano con gamberi e piselli</i>	16.50 / 19.50
<i>Safranrisotto mit Garnelen und Erbsen</i>	
<i>Saffron risotto with prawns and peas</i>	
<i>Chardonnay - Puglia I.G.T. 2018</i>	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Tormaresca, Puglia (B, G, 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>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute La Braccasca, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Spaghetti con vongole veraci, pomodorini e prezzemolo</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln, Cocktail-Tomaten und Petersilie</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams, cocktail tomatoes and parsley</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, L, R)</i>	
<i>Filetto di orata alla griglia con battuto di pomodoro, spinaci e tapenade di olive</i>	29.50
<i>Gegrilltes Goldbrassenfilet mit marinierten Tomaten, Spinat und Oliven-Tapenade</i>	
<i>Grilled fillet of gilthead sea bream served with marinated tomatoes, spinach and olive tapenade</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)</i>	
<i>Medaglioni di manzo con finferli trifolati, rucola e pecorino romano</i>	32.00
<i>Gegrillte Rinderfiletmedaillons mit sautierten Eierschwammerln, Rucola und Pecorino</i>	
<i>Medallions of beef fillet with sautéed chanterelles, rocket and Pecorino cheese</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 (G, L, O)</i>	