


	Euro
<i>Gamberi arrostiti con insalata di pomodoro, avocado e cipolla rossa</i>	18.50
<i>Geröstete Garnelen mit Tomaten-Avocado-roter Zwiebel-Salat</i>	
<i>Roasted prawns served with tomato-avocado-red onion-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 (B, L, M)</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 rosso - Toscana I.G.T. 2015</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Antinori, Toscana (G, L, M)</i>	
<i>Risotto con zucca, zucchini e salvia frita</i>	16.50 / 19.50
<i>Kürbisrisotto mit Zucchini und frittierten Salbeiblättern</i>	
<i>Pumpkin risotto with courgettes and fried sage leaves</i>	
<i>Chardonnay - Puglia I.G.T. 2018</i>	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Tormaresca, Puglia (L)  vegan</i>	
<i>Maltagliati con pesce spada affumicato, carciofi e olive taggiasche</i>	16.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Pasta mit geräuchertem Schwertfisch, Artischocken und Taggiasca-Oliven</i>	
<i>Homemade pasta with smoked Swordfish, artichokes and taggiasche olives</i>	
<i>"A" - Toscana Rosato I.G.T. 2018</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Fattoria Aldobrandesca, Toscana (A, C, D, G, L)</i>	
<i>Rigatoncelli con salsiccia, radicchio trevisano e maggiorana</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Salsiccia, Radicchio aus Treviso und Majoran</i>	
<i>Pasta with Salsiccia, radicchio from Treviso and marjoram</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>	
<i>Trancio di rombo alla griglia con filetti di peperone, basilico e olive</i>	36.00
<i>Gegrilltes Steinbuttsteak mit Paprikafillets, Basilikum und Oliven</i>	
<i>Grilled steak of turbot with pepper fillets, basil and olives</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2017</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, L)</i>	
<i>Noce di vitello rosa con funghi di bosco, rucola e pecorino</i>	29.50
<i>Rosa gebratene Kalbsnuss mit Waldpilzen, Rucola und Pecorino</i>	
<i>Medium roasted flank of veal served with wild mushrooms, rocket and Pecorino cheese</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2014</i>	10 cl 17.80 / 0.75 lt 124.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (G, L, O)</i>	