

	Euro
<i>Carpaccio di branzino con insalatina di pomodoro-avocado e "nduja di tonno"</i>	19.50
<i>Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Avocado-Paradeiser-Salat und scharfer Thunfisch-Pastete</i>	
<i>Carpaccio of sea bass with tomato-avocado-salad and spicy tuna pate</i>	
<i>Roero Arneis</i> D.O.C.G. 2018	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Prunotto, Piemonte (A, D, 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 - Riserva</i> D.O.C.G. 2015	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (B, G, L)</i>	
<i>Risotto con seppie, piselli e menta</i>	16.50 / 19.50
<i>Risotto mit Tintenfisch, Erbsen und Minze</i>	
<i>Risotto with squid, peas and mint</i>	
<i>Vivia Maremma - Toscana</i> D.O.C. 2018	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (G, L, R)</i>	
<i>Tortelli di radicchio trevisano e patate con fonduta di taleggio</i>	16.50 / 19.50
<i>Tortelli gefüllt mit Treviser Radicchio und Erdäpfeln, dazu Taleggiocremesauce</i>	
<i>Tortelli stuffed with radicchio from Treviso and potatoes, served with Taleggio cheese cream</i>	
<i>Botrosecco Maremma - Toscana</i> I.G.T. 2016	10 cl 6.50 / 0.75 lt 45.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Calamarata con funghi di bosco trifolati e spinaci novelli</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit gebratenen Waldpilzen und Baby-Spinat</i>	
<i>Pasta calamarata with pan-fried wild mushrooms and baby spinach</i>  <i>vegan</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri</i> D.O.C. 2017	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, L)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con spinaci e capesante in guazzetto</i>	34.00
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Blattspinat und Jakobsmuscheln im Sud</i>	
<i>Grilled meagre fish served with leaf spinach and stewed scallops</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria</i> I.G.T. 2018	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, L, R)</i>	
<i>Ossobuco di vitello in gremolata con polenta concia e funghi trifolati</i>	29.50
<i>Ossobuco vom Kalb mit Gremolata, Polentaflan und gerösteten Waldpilzen</i>	
<i>Veal osso buco with gremolata, polenta flan and roasted mushrooms</i>	
<i>Badia a Passignano - Riserva</i> D.O.C.G. 2016	10 cl 11.80 / 0.75 lt 82.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	