


	<i>Euro</i>
<i>Tonno in olio extra vergine con avocado e pomodorini in cestino di Parmigiano</i>	18.50
<i>Thunfisch in Olivenöl Extra Vergine mit Avocado und Cocktailparadeiser im Parmesan-Körbchen</i>	
<i>Tuna in extra virgin olive oil with avocado and cocktail tomatoes in Parmesan cheese basket</i>	
<i>"A" - Toscana Rosato I.G.T. 2018</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Fattoria Aldobrandesca, Toscana (D, G, 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 D.O.C.G. 2015</i>	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Tos cana (B, G, L)</i>	
<i>Risotto con cipollotto, castagne e porri fritti</i>	16.50 / 19.50
<i>Jungzwiebel Risotto mit Maroni und frittiertem Lauch</i>	
<i>Spring onion risotto with chestnuts and fried leek  <i>vegan</i></i>	
<i>Vivia Maremma - Toscana D.O.C. 2018</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla bolognese con pomodorini e mozzarelline</i>	19.50
<i>Überbackene hausgemachte Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo, Cocktailparadeiser und Mini-Mozzarella</i>	
<i>Gratinated home made Lasagne with Bolognese ragout, cocktail tomatoe and mini mozzarella</i>	
<i>Botrosecco Maremma - Toscana I.G.T. 2016</i>	10 cl 6.50 / 0.75 lt 45.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (A, C, G, L, O)</i>	
<i>Spaghetti con vongole veraci, zucchini e prezzemolo</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln, Zucchini und Petersilie</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams, courgettes and parsley</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2018</i>	10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, L, R)</i>	
<i>Trancio di ombrina alla griglia con lenticchie di Castelluccio e spinaci</i>	29.50
<i>Gegrillter Adlerfisch mit Castelluccio-Linsen und Blattspinat</i>	
<i>Grilled meagre fish served with Castelluccio lentils and leaf spinach</i>	
<i>Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2018</i>	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, L)</i>	
<i>Ossobuco di vitello in gremolata con sformato di funghi e parmigiano</i>	29.50
<i>Ossobuco vom Kalb mit Gremolata und Pilz-Parmesan-Auflauf</i>	
<i>Veal osso buco with gremolata and mushrooms-parmesan casserole</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 (A, G, L, O)</i>	