

	<i>Euro</i>
<i>Salmone marinato all'aneto con spinaci novelli, avocado e salsa alle erbe</i>	18.50
<i>Marinierter Lachs mit Dill, Baby-Spinat, Avocado und Kräutersauce</i>	
<i>Marinated salmon with dill, leaf spinach, avocado and herb sauce</i>	
<i>Pinot Bianco - Toscana I.G.T. 2018</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Monteloro, Toscana (D, G, M, L)</i>	
<i>Tartara di manzo con salsa Cipriani e caviale Oscietra</i>	29.50
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Ciprianisauce und Ossietra-Kaviar</i>	
<i>Beef fillet tartar with Cipriani sauce and Ossetra caviar</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, C, D, G,M)</i>	
<i>Risotto con funghi di bosco trifolati, cipollotto e maggiorana</i>	16.50 / 19.50
<i>Risotto mit sautierten Waldpilzen, Jungzwiebel und Majoran</i>	
<i>Risotto with wild mushrooms, spring onion and marjoram</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2016</i>	10 cl 10.30 / 0.75 lt 72.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con pomodorini e basilico</i>	19.50
<i>Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo alla Bolognese, dazu Cocktailparadeiser und Basilikum</i>	
<i>Self made gratinated lasagne with Bolognese ragout, cocktail tomatoes and basil</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2017</i>	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, G, L, O)</i>	
<i>Spaghetti con calamari, aglio, olio e peperoncino</i>	16.50 / 19.50
<i>Hartweizenpasta mit Kalamari, Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<i>Spaghetti with calamari, garlic, olive oil and chilli</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, 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>Guancia di vitello stracotto al vino rosso con purea di patate e funghi trifolati</i>	29.50
<i>In Rotwein geschmorte Kalbsbacken mit Kartoffelpüree und gerösteten Waldpilzen</i>	
<i>Veal cheeks braised in red wine, served with mashed potatoes and roasted mushrooms</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>	