


€uro

<i>Carpaccio di polpo con insalatina di lenticchie di Spello</i>	19.50
<i>Oktopuscarpaccio mit "Spello-Linsen" Salat</i>	
<i>Octopus carpaccio served with "Spello-lentil" salad</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento</i> I.G.T. 2018	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Tormaresca, Puglia (R, L, M, H)</i>	
<i>Tartara di manzo con marmellata di cipolle e burro alle erbe</i>	19.50
<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 (A, G, L, M)</i>	
<i>Zuppa di ceci, patate, broccoli e crostone di pane</i>	16.50
<i>Gemüse Eintopf mit Kichererbsen, Erdäpfeln und Brokkoli, dazu getoastetes Brot</i>	
<i>Vegetable stew with chickpeas, potatoes and broccoli, served with toasted bread</i>  <i>vegan</i>	
<i>Torcicoda Primitivo - Salento</i> I.G.T. 2017	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, L)</i>	
<i>Risotto con radicchio trevisano tardivo e gorgonzola</i>	16.50 / 19.50
<i>Risotto mit rotem Radicchio aus Treviso und Gorgonzola</i>	
<i>Risotto with red radicchio from Treviso and gorgonzola</i>	
<i>Botrosecco Maremma - Toscana</i> I.G.T. 2016	10 cl 6.50 / 0.75 lt 45.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (G, L, O)</i>	
<i>Casoncelli Bergamaschi con burro, salvia e pancetta</i>	16.50 / 19.50
<i>Hausgemachte Casoncelli mit Salbei-Butter und Pancetta</i>	
<i>Home made casoncelli with sage butter and pancetta</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, C, G, H, L)</i>	
<i>Medaglioni di pescatrice con verdure al dragoncello e salsa piccante</i>	32.00
<i>Gegrillte Anglermedaillons mit Estragongemüse und pikanter Soße</i>	
<i>Grilled medallions of monkfish with tarragon vegetables and spicy sauce</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, G, L)</i>	
<i>Stinco d'agnello stracotto al vino rosso con purea di patate e zucchine trifolate</i>	29.50
<i>In Rotwein geschmorte Lammstelsze mit Erdäpfelpüree und sautierten Zucchini</i>	
<i>Shank of lamb braised in red wine served with mashed potatoes and sautéed courgettes</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino</i> D.O.C.G. 2014	10 cl 17.80 / 0.75 lt 124.00
<i>Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, O)</i>	

*A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere*