*€uro*

*Carpaccio di polpo con insalatina* *di lenticchie di Spello 19.50*

*Oktopuscarpaccio mit “Spello-Linsen” Salat*

*Octopus carpaccio served with “Spello-lentil” salad*

*Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2018 10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00*

*Tormaresca, Puglia (R, L, M, H)*

*Tartara di manzo con marmellata di cipolle e burro alle erbe 19.50*

*Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade und Kräuterbutter*

*Beef fillet tartar with onion marmalade and herb butter*

*Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2015 10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00*

*Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, M)*

*Zuppa di ceci, patate, broccoli e crostone di pane 16.50*

*Gemüseeintopf mit Kichererbsen, Erdäpfeln und Brokkoli, dazu getoastetes Brot*

*Vegetable stew with chickpeas, potatoes and broccoli, served with toasted bread vegan*

*Torcicoda Primitivo - Salento I.G.T. 2017 10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00*

*Tormaresca, Puglia (A, L)*

*Risotto con radicchio trevisano tardivo e* *gorgonzola 16.50 /19.50*

*Risotto mit rotem Radicchio aus Treviso und Gorgonzola*

*Risotto with red radicchio from Treviso and gorgonzola*

*Botrosecco Maremma - Toscana I.G.T. 2016 10 cl 6.50 / 0.75 lt 45.00*

*Tenuta Le Mortelle, Toscana (G, L, O)*

*Casoncelli Bergamaschi con burro, salvia e pancetta 16.50 /19.50*

*Hausgemachte Casoncelli mit Salbei-Butter und Pancetta*

*Home made casoncelli with sage butter and pancetta*

*Badia a Passignano - Riserva* *D.O.C.G. 2016* *10 cl 11.80 / 0.75 lt 82.00*

*Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, H, L)*

*Medaglioni di pescatrice con* *verdure al dragoncello* *e salsa piccante 32.00*

*Gegrillte Anglermedaillons mit Estragongemüse* *und pikanter Soße*

*Grilled medallions of monkfish with tarragon vegetables* *and spicy sauce*

*Conte della Vipera - Umbria I.G.T. 2018 10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00*

*Castello della Sala, Umbria (D, G, L)*

*Stinco d’agnello stracotto al vino rosso con purea di patate e zucchine trifolate 29.50*

*In Rotwein geschmorte Lammstelze mit Erdäpfelpüree und sautierten Zucchini*

*Shank of lamb braised in red wine served with mashed potatoes and sautéed courgettes*

*Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2014* *10 cl 17.80 / 0.75 lt 124.00*

*Tenuta del Chianti Classico, Toscana (A, G, L, O)*

*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*