

	Euro
<i>Tartara di branzino con rucola, germogli e lime</i>	19.50
<i>Wolfsbarschtatar mit Rucola, Sprossen und Limettendressing</i>	
<i>Tartar of sea bass with rocket, sprouts and lime dressing</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2020</i>	10 cl 5.60 / 0.75 lt 39.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, M, G)</i>	
<i>Asparagi verdi con prosciutto cotto alla brace e salsa alle erbe</i>	19.50
<i>Grüner Spargel mit Beinschinken und Kräutersauce</i>	
<i>Green asparagus with cooked ham and herb sauce</i>	
<i>Botrosecco Maremma - Toscana D.O.C. 2018</i>	10 cl 6.50 / 0.75 lt 45.00
<i>Tenuta Le Mortelle, Toscana (G, L)</i>	
<i>Risotto allo zafferano con asparagi verdi e gamberi</i>	17.50 / 21.50
<i>Safranrisotto mit grünem Spargel und Garnelen</i>	
<i>Saffron risotto with green asparagus and prawns</i>	
<i>Vermentino – Bolgheri D.O.C. 2021</i>	10 cl 7.00 / 0.75 lt 49.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (B, G, L)</i>	
<i>Pappardelle nere con ragù di pesce alla Livornese</i>	17.50 / 21.50
<i>Selbstgemachte schwarze Pasta mit Fischragout nach Livorner Art</i>	
<i>Self made black pasta with fish ragout "Livornian style"</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2020</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, C, D, L, R)</i>	
<i>Rigatoncelli all'Amatriciana con scaglie di Pecorino</i>	17.50 / 21.50
<i>Hartweizenpasta mit Speck und Tomaten, dazu Pecorinosplitter</i>	
<i>Rigatoncelli pasta with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2019</i>	10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, L, G)</i>	
<i>Trancio di pesce spada arrostito con insalata di pomodorini e avocado</i>	39.00
<i>Geröstetes Schwertfischsteak mit Tomaten-Avocado-Salat</i>	
<i>Roasted swordfish steak served with tomato-avocado-salad</i>	
<i>Pietra Bianca - Castel del Monte D.O.C. 2020</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, M, L)</i>	
<i>Saltimbocca di vitello con patate e asparagi saltati</i>	39.00
<i>Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Kartoffeln und sautierten Spargeln</i>	
<i>Saddle of veal Saltimbocca with potatoes and sautéed asparagus</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2017</i>	10 cl 19.90 / 0.75 lt 139.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, 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*