

Euro

<i>Tartara di branzino con avocado e vinaigrette di rabarbaro e fragole</i>	19.50
<i>Wolfsbarschtatar mit Avocado und Rhabarber- Erdbeer-Vinaigrette</i>	
<i>Tartar of sea bass with avocado and rhubarb-strawberry-vinaigrette</i>	
<i>Calafuria Rosato - Salento I.G.T. 2021</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, M)</i>	
<i>Insalatina di asparagi al limone con formaggio di capra in manto di pancetta</i>	19.50
<i>Spargel-Zitronen-Salat mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel</i>	
<i>Asparagus-lemon-salad with fresh goat chees wrapped in pancetta</i>	
<i>Pinot Grigio D.O.C. 2021</i>	10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Jermann - Friuli Venezia Giulia (G, L, M)</i>	
<i>Risotto al pomodoro con crema di basilico e mozzarella di bufala</i>	17.50 / 21.50
<i>Paradeiserrisotto mit Basilikumcreme und Büffelmozzarella</i>	
<i>Tomato risotto with basil cream and buffalo mozzarella</i>	
<i>Il Bruciato - Bolgheri D.O.C. 2020</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (G, L, H)</i>	
<i>Orecchiette con gamberi, asparagi e pomodorini</i>	17.50 / 21.50
<i>Hartweizenpasta mit Garnelen, Spargel und Cocktail-Tomaten</i>	
<i>Orecchiette pasta with prawns, asparagus and cocktail tomatoes</i>	
<i>Pietra Bianca - Castel del Monte D.O.C. 2020</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Tormaresca, Puglia (A, B, L)</i>	
<i>Rigatoncelli con salsiccia, funghi di bosco e maggiorana</i>	17.50 / 21.50
<i>Hartweizenpasta mit Salsiccia, Waldpilzen und Majoran</i>	
<i>Rigatoncelli pasta with salsiccia, wild mushrooms and marjoram</i>	
<i>Villa Antinori - Riserva D.O.C.G. 2018</i>	10 cl 8.30 / 0.75 lt 58.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Trancio di salmone arrostito con asparagi saltati e salsa allo yogurt</i>	39.00
<i>Geröstetes Lachssteak mit sautiertem Spargel und Joghurtsoße</i>	
<i>Roasted salmon steak served with sautéed asparagus and yogurt sauce</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2021</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	
<i>Carré d'agnello caramellato al miele con polenta e filetti di peperone</i>	39.00
<i>Lammkrone mit Honig karamellisiert, Polenta und Paprikafillets</i>	
<i>Lamb chops with Honey caramelized, polenta and pepper fillets</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 (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