

	Euro
<i>Tartara di branzino con finferli saltati, rucola e lime</i>	19.50
<i>Wolfsbarschtatar mit sautierten Eierschwammerln, Rucola und Limette</i>	
<i>Tartar of sea bass with sautéed chanterelles, rocket and lime</i>	
<i>Scalabrone - Bolgheri Rosato D.O.C. 2021</i>	10 cl 6.00 / 0.75 lt 42.00
<i>Tenuta Guado al Tasso, Toscana (D, G, M, L)</i>	
<i>Formaggio di capra in manto di pancetta su pomodori, avocado e cipolla rossa</i>	19.50
<i>Gegrillter Ziegenkäse in Pancettamantel mit Tomaten, Avocado und roter Zwiebel</i>	
<i>Grilled goat cheese wrapped in pancetta, served with tomato, avocado and red onion</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T. 2021</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Castello della Sala, Umbria (G, M)</i>	
<i>Risotto con gamberi e zucchini</i>	17.50 / 21.50
<i>Risotto mit Garnelen und Zucchini</i>	
<i>Risotto with prawns and zucchini</i>	
<i>Villa Antinori Pinot Bianco I.G.T. 2021</i>	10 cl 6.60 / 0.75 lt 46.00
<i>Tenuta Monteloro, Toscana (B, G, L)</i>	
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con pomodorini e basilico</i>	21.50
<i>Lasagne mit Kalbfleisch-Sugo alla Bolognese, dazu Cocktailparadeiser und Basilikum</i>	
<i>Home made gratinated lasagne with Bolognese ragout, cocktail tomatoes and basil</i>	
<i>Marchese Antinori - Riserva D.O.C.G. 2019</i>	10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Tenuta Tignanello, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Strozzapreti con prosciutto crudo, cipollotto e finferli</i>	17.50 / 21.50
<i>Hartweizenpasta mit Rohschinken, Jungzwiebel und Eierschwammerln</i>	
<i>Strozzapreti pasta with raw ham, spring onion and chanterelles</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2018</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Tenute La Braccessa, Toscana (A, G, L)</i>	
<i>Trancio di merluzzo alle erbe con finferli</i>	36.00
<i>Gratinierter Kabeljau mit Kräutern und Eierschwammerln</i>	
<i>Gratinated codfish with herbs and chanterelles</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, D, L)</i>	
<i>Guancia di vitello alla cacciatora con purea di patate e spinaci</i>	36.00
<i>Kalbsbacken nach Jägerart mit Kartoffelpüree und Blattspinat</i>	
<i>Veal cheeks "hunter-style" with mashed potatoes and leaf spinach</i>	
<i>Cont`Ugo - Bolgheri D.O.C. 2020</i>	10 cl 12.80 / 0.75 lt 89.00
<i>Tenute Guado al Tasso, Toscan (A, G, L)</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