



	Euro
<i>Prosciutto di carpegna con asparagi verdi e salsa alle erbe</i> Carpegna-Schinken mit grünen Spargeln und Kräutersauce Raw ham of Carpegna served with green asparagus and herb sauce <i>Villa Antinori – Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2021</i> Tenute del Chianti Classico, Toscana (C, G, L)	25.00 10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Tartara di branzino con avocado e caviale di salmone</i> Wolfsbarschtatar mit Avocado und Lachskaviar Sea bass tartare served with avocado and salmon roe “A” Rosato Toscana I.G.T. 2023 Fattoria Aldobrandesca (D, M)	25.00 10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00
<i>Lasagne gratinate alla Bolognese con pomodorini e basilico</i> Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Cocktailtomaten und Basilikum Home made gratinated lasagne Bolognese style with cherry tomatoes and basil <i>Cont’Ugo - Bolgheri D.O.C. 2022</i> Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, C, G, L)	25.00 10 cl 15.60 / 0.75 lt 109.00
<i>Risotto ai porri con filetti di sogliola e pinoli tostati</i> Lauchrisotto mit Seezungenfilet und gerösteten Pinienkernen Leek risotto served with sole fillet and roasted pine nuts <i>Villa Antinori Pinot Bianco I.G.T. 2023</i> Tenuta Monteloro (D, G, H, L, O)	21.00 / 26.00 10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00
<i>Filetto di Rombo con insalatina di asparagi, pomodorini e cipolla rossa</i> Gegrilltes Steinbuttfilet dazu Spargelsalat mit Cocktailtomaten und roten Zwiebeln Grilled turbot fillet served with asparagus, cherry tomatoes and red onions salad <i>Cervaro della Sala - I.G.T. 2023</i> Castello della Sala, Umbria (D, L, M)	49.00 10 cl 24.00 / 0.75 lt 166.00
<i>Costolette di agnello a “scottadito” con patate, carciofi e pecorino</i> Rosa gebratene Lammkoteletts 'a scottadito' mit Kartoffeln, Artischocken und Pecorino Medium roasted lamb chops served with potatoes, artichokes and Pecorino <i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2019</i> Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L, O)	46.00 10 cl 21.30 / 0.75 lt 149.00

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