



Euro

Carpaccio di pesce spada con finocchi, arance e basilico 25.00

Carpaccio vom Schwertfisch mit Fenchel, Orangen und Basilikum

Swordfish carpaccio served with fennel, oranges and basil

“A” Rosato Toscana I.G.T. 2023

10 cl 9.90 / 0.75 lt 69.00

Fattoria Aldobrandesca (D, M)

Finferli all’ Etrusca 25.00

Eierschwammerln mit Oliven, Rucola, Pinienkernen und Pecorino-Käse

Chanterelles with olives, rocket salad, pine nuts and pecorino cheese

Villa Antinori – Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2021

10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00

Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, H, L)

Tagliolini con gamberi, finferli e cipollotto 21.00 / 26.00

Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen, Eierschwammerln und Frühlingszwiebeln

Home made tagliolini with prawns, chanterelles and spring onions

Villa Antinori Pinot Bianco I.G.T. 2023

10 cl 7.50 / 0.75 lt 52.00

Tenuta Monteloro (A, B, C, L)

Rigatoni all’ Amatriciana con scaglie di Pecorino Romano 21.00 / 26.00

Hartweizenpasta mit Speck, Tomaten und Pecorinosplitter

Rigatoni with bacon, tomatoes and pecorino cheese shavings

Cont’Ugo - Bolgheri D.O.C. 2022

10 cl 15.60 / 0.75 lt 109.00

Tenuta Guado al Tasso, Toscana (A, G, L)

Filetto di Rombo con insalata di pomodori, avocado e cipolla rossa 49.00

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Tomaten, Avocado und roten Zwiebel Salat

Grilled turbot fillet with tomato, avocado and red onion salad

Cervaro della Sala - I.G.T. 2023

10 cl 24.00 / 0.75 lt 166.00

Castello della Sala, Umbria (B, M)

Scaloppine di vitello con finferli e purea di patate 46.00

Kalbsschnitzel mit Eierschwammerln und Kartoffelpüree

Veal scaloppine with chanterelles and mashed potatoes

Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2019

10 cl 21.30 / 0.75 lt 149.00

Tenuta Pian delle Vigne, 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*