



Euro

<i>Antipasto toscano</i>	25.00
<i>Vorspeisenteller nach toskanischer Art</i>	
<i>Starter Tuscan-style platter</i>	
<i>Villa Antinori – Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2022</i>	10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00
<i>Tenute del Chianti Classico, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Zuppa di pesce con crostone di pane</i>	18.00
<i>Fischsuppe mit geröstetem Brot</i>	
<i>Fish soup with toasted bread</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2024</i>	10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, B, D, L, R)</i>	
<i>Risotto con cipollotto, castagne e formaggio fresco di capra</i>	21.00 / 26.00
<i>Risotto mit Jungzwiebeln, Kastanien und frischem Ziegenkäse</i>	
<i>Risotto with spring onions, chestnuts and fresh goat cheese</i>	
<i>Barolo D.O.C.G. 2021</i>	10 cl 14.20 / 0.75 lt 99.00
<i>Prunotto-Alba, Piemonte (G, H, L)</i>	
<i>Gnocchi di patate con gamberi, zucca e zucchini</i>	21.00 / 26.00
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelen, Kürbis und Zucchini</i>	
<i>Homemade potato gnocchi with prawns, pumpkin and zucchini</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T 2024</i>	10 cl 10.30 / 0.75 lt 72.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, B, C, G, L)</i>	
<i>Filetto di rombo arrostito con verdure autunnali e maggiorana</i>	49.00
<i>Gebratenes Steinbuttfilet mit herbstlichem Gemüse und Majoran</i>	
<i>Roasted turbot fillet with autumn vegetables and marjoram</i>	
<i>Conte della Vipera I.G.T. 2023</i>	10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L)</i>	
<i>Guancia di vitello al vino rosso con purea di patate e spinaci</i>	38.00
<i>In Rotwein geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelpüree und Spinat</i>	
<i>Veal cheek braised in red wine with mashed potatoes and spinach</i>	
<i>Bocca di Lupo D.O.C. 2020</i>	10 cl 21.30 / 0.75 lt 149.00
<i>Tormaresca, Puglia (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*