



Euro

Carpaccio di branzino con radicchio, melograno e maionese all'aglio nero 26.00

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Radicchio, Granatapfel und schwarzer Knoblauchmayonnaise

Sea bass carpaccio with radicchio, pomegranate and black garlic mayonnaise

Bramito del Cervo I.G.T. 2024

10 cl 10.30 / 0.75 lt 72.00

Castello della Sala, Umbria (C, D, G, L, M)

Zuppa di pesce con crostone di pane 18.00

Fischsuppe mit geröstetem Brot

Fish soup with toasted bread

San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2024

10 cl 8.50 / 0.75 lt 59.00

Castello della Sala, Umbria (A, B, D, L, R)

Risotto alla barbabietola con crema di Gorgonzola 21.00 / 26.00

Rote-Rüben-Risotto mit Gorgonzola-Creme

Beetroot risotto with Gorgonzola cream

Villa Antinori – Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2022

10 cl 9.30 / 0.75 lt 65.00

Tenute del Chianti Classico, Toscana (G, L)

Pappardelle con ragù di cinghiale e scaglie di pecorino 21.00 / 26.00

Hausgemachte Bandnudeln mit Wildschweinragù und gehobeltem Pecorino

Homemade Pappardelle with wild boar ragù and pecorino shavings

Barolo D.O.C.G. 2021

10 cl 14.20 / 0.75 lt 99.00

Prunotto-Alba, Piemonte (A, C, G, L, O)

Filetto di rombo arrostito con verdure autunnali e maggiorana 49.00

Gebratenes Steinbuttfilet mit Herbstliche gemüse und Majoran

Roasted turbot fillet with autumn vegetables and marjoram

Conte della Vipera I.G.T. 2023

10 cl 11.30 / 0.75 lt 79.00

Castello della Sala, Umbria (D, G, L)

Ossobuco di vitello in gremolata con purea di patate e spinaci 42.00

Ossobuco vom Kalb mit Gremolata, Kartoffelpüree und Blattspinat

Veal osso buco with gremolata, mashed potatoes and leaf spinach

Bocca di Lupo D.O.C. 2021

10 cl 21.30 / 0.75 lt 149.00

Tormaresca, Puglia (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*