

Euro

<i>Finferli all'Etrusca</i>	27.00
<i>Eierschwammerl nach etruskischer Art (Rucola, Pinienkerne und Pecorino)</i>	
<i>Chanterelles Etruscan style (rocket, pine nuts and pecorino)</i>	
<i>Conte della Vipera</i> I.G.T. 2024	10 cl 12.20 / 0.75 lt 79.00
<i>Castello della Sala, Umbria (G, H, M)</i>	
<i>Carpaccio di tonno con carciofi e olive taggiasche</i>	27.00
<i>Thunfischcarpaccio mit Marchfelder Artischocken und Taggiasca-Oliven</i>	
<i>Tuna carpaccio with Marchfeld artichokes and Taggiasca olives</i>	
<i>Bramito del Cervo</i> I.G.T. 2025	10 cl 11.10 / 0.75 lt 72.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, G, L, M)</i>	
<i>Zuppa di pesce e frutti di mare con crostone di pane</i>	18.00
<i>Fischsuppe mit Meeresfrüchten und geröstetem Brot</i>	
<i>Fish and seafood soup with toasted bread</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto</i> D.O.C. 2025	10 cl 9.10 / 0.75 lt 59.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, B, D, L, R)</i>	
<i>Risotto ai finferli con pecorino romano e pancetta croccante</i>	22.00 / 27.00
<i>Risotto mit Eierschwammerln, Pecorino Romano und knuspriger Pancetta</i>	
<i>Risotto with chanterelles, Pecorino Romano and crispy pancetta</i>	
<i>Rosso di Montalcino</i> D.O.C. 2024	10 cl 10.00 / 0.75 lt 65.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L)</i>	
<i>Tagliolini con gamberi, carciofi e limone salato</i>	22.00 / 27.00
<i>Tagliolini mit Garnelen, Marchfelder Artischocken und Salz Zitrone</i>	
<i>Tagliolini with prawns, artichokes and preserved lemon</i>	
<i>Pinot Grigio - Jermann</i> D.O.C. 2025	10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00
<i>Friuli Venezia Giulia (A, B, C, G, L)</i>	
<i>Filetto di rombo alla griglia con pomodoro, avocado e cipolla rossa</i>	49.00
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit Tomaten, Avocado und roten Zwiebeln</i>	
<i>Grilled turbot fillet with tomato, avocado and red onion</i>	
<i>Pietra Bianca Castel del Monte</i> D.O.C. 2024	10 cl 11.60 / 0.75 lt 75.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, M)</i>	
<i>Scaloppine di vitello ai finferli con purea di patate e spinaci</i>	49.00
<i>Kalbsschnitzel mit Eierschwammerln, Kartoffelpüree und Blattspinat</i>	
<i>Veal scaloppine with chanterelles, mashed potatoes and spinach</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino</i> D.O.C.G. 2021	10 cl 23.00 / 0.75 lt 149.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (A, G, L, O)</i>	