

<i>Tartare di branzino con avocado, pomodorini e maracuja</i>	27.00
<i>Wolfsbarschtatar mit Avocado, Kirschtomaten und Maracuja</i>	
<i>Sea bass tartare with avocado, cherry tomatoes and passion fruit</i>	
<i>Conte della Vipera I.G.T. 2024</i>	10 cl 12.20 / 0.75 lt 79.00
<i>Castello della Sala, Umbria (D, M)</i>	
<i>Prosciutto di Carpegna con fichi e crème brûlée al Parmigiano</i>	27.00
<i>Carpegna-Schinken mit Feigen und Parmesan-Crème-brûlée</i>	
<i>Carpegna ham with figs and Parmesan crème brûlée</i>	
<i>Bramito del Cervo I.G.T 2025</i>	10 cl 11.10 / 0.75 lt 72.00
<i>Castello della Sala, Umbria (A, C, G)</i>	
<i>Risotto con gamberi, piselli e menta</i>	22.00 / 27.00
<i>Risotto mit Garnelen, Erbsen und Minze</i>	
<i>Risotto with prawns, peas and mint</i>	
<i>San Giovanni della Sala - Orvieto D.O.C. 2025</i>	10 cl 9.10 / 0.75 lt 59.00
<i>Castello della Sala, Umbria (B, G, L)</i>	
<i>Pappardelle con salsiccia, funghi di bosco e pecorino</i>	22.00 / 27.00
<i>Pappardelle mit Salsiccia, Waldpilzen und Pecorino</i>	
<i>Pappardelle with salsiccia, wild mushrooms and pecorino</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. 2023</i>	10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00
<i>Tenuta la Braccasca, Toscana (A, C, G, L)</i>	
<i>Spaghetti alle vongole con zucchini e bottarga di muggine</i>	22.00 / 27.00
<i>Hartweizenpasta mit Venusmuscheln, zucchini-gemüse und Meeräschen-Bottarga</i>	
<i>Spaghetti with Venus clams, zucchini and grey mullet bottarga</i>	
<i>Pinot Grigio - Jermann D.O.C. 2025</i>	10 cl 10.60 / 0.75 lt 69.00
<i>Friuli Venezia Giulia (A, D, L, R)</i>	
<i>Filetto di rombo alla griglia con verdure e salsa piccante</i>	49.00
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit jungem Gemüse und pikanter Sauce</i>	
<i>Grilled turbot fillet with young vegetables and spicy sauce</i>	
<i>Pietra Bianca Castel del Monte D.O.C. 2024</i>	10 cl 11.60 / 0.75 lt 75.00
<i>Tormaresca, Puglia (D, G, L)</i>	
<i>Costolette di agnello con purea di patate e carciofi trifolati</i>	46.00
<i>Lammkoteletts mit Kartoffelpüree und sautierten Artischocken</i>	
<i>Lamb chops with mashed potatoes and sautéed artichokes</i>	
<i>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2021</i>	10 cl 23.00 / 0.75 lt 149.00
<i>Tenuta Pian delle Vigne, Toscana (G, L, O)</i>	