



## vini del mese

	10 cl	75 cl
<b>conte della vipera</b> castello dela sala – umbria – sauvignon blanc, etc.	10	68
<b>fojaneghe</b> conti bossi fedrigotti – trentino – cabernet sauvignon, etc.	10	68
<b>brunello</b> banfi – toscana – sangiovese	13	89

### spumanti

	10 cl	75 cl
glera	9	62
chardonnay	11	70
pinot nero, etc.	13	78

### vini bianchi

vermentino	7	52
pinot grigio	8	54
arneis	8	54
fiano di avellino	9	61
chardonnay, etc.	9	64

### vino rosato

negroamaro	8	54
sangiovese	9	58

### vini rossi

primitivo	8	58
corvina, etc.	9	61
sangiovese, etc.	9	62
montepulciano	10	70
merlot	14	95

### vino dolce

	5 cl	37,5 cl
trebbiano, etc.	10	78

**la primavera di barbara prosecco superiore dry**  
merotto – veneto

**ferrari maximum brut (v+)** ferrari – trentino

**ferrari maximum rosé brut (v+)** ferrari – trentino

**monteoro** sella & mosca – sardegna

**pinot grigio** alois lageder – alto adige

**roero arneis** batasiolo – piemonte

**radici bianco** mastroberardino – campania

**pietrabianca (bio)** tormaresca – puglia

**calafuria** tormaresca – puglia

**più vino rosato** tenuta vallocaia – toscana

**torcicoda** tormaresca – puglia

**malavoglia, ripasso (v+ · bio)** ca' la bionda – veneto

**bindella, vino nobile** tenuta vallocaia – toscana

**cúmaro, riserva (v+)** umani ronchi – marche

**cont'ugo** tenuta guado al tasso – toscana

**dolce sinfonia** tenuta vallocaia – toscana

neugierig nach mehr?  
frage nach der weinkarte

getränkete  
aperitivi, birre, cocktails,  
bibite, caffè, tè, liquori, grappe



## vini rossi speciali

	10 cl	75 cl
<b>guado al tasso 2018</b> tenuta guado al tasso – toscana – cabernet sauvignon, etc.	30	202
<b>mazzano amarone 2012 (v+)</b> cantina privata masi – veneto – corvina, etc.	32	220
<b>ampio 2017</b> le mortelle – toscana – carmenère, etc.	39	270
<b>sassicaia 2015</b> tenuta san guido – toscana – cabernet sauvignon, etc.	51	350
<b>lodovico 2016</b> tenuta di biserno – toscana – cabernet franc, etc.	79	550



**wähle aus deinen favoriten und genieße  
eine Mischung aus aperitivo & abendessen.  
wir empfehlen 2-3 gerichte pro person**

**carne**

gnocco fritto, prosciutto cotto, caprino  
16

carne cruda, focaccia, zwiebeln, parmesan, kapern  
16

parmaschinken, burrata, grissini  
21

vitello tonnato  
22

**pesce**

focaccia, roher thunfisch, artischocken  
13

fritto misto  
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli  
16

**vegetariano · vegano**

oliven (v+)  
6

montanara napoletana (v)  
9

polenta fries, trüffel-dip (v)  
9

gebackener blumenkohl, tomatenchutney (v+)  
9

safran-arancini, parmesancreme (v)  
12

cashew-kroketten, orangen-safran sauce (v+)  
12

bruschetta (v)  
burrata-tomaten, ricotta-favabohnen,  
ziegenkäse-feigen  
14

büffelricotta, honig, schwarzer trüffel,  
focaccia (v)  
15

pistazienterrine, fenchelsalat,  
orangen, minze (v+)  
17

lust auf mehr?



**pizza dello chef**  
ab 17.30 uhr

hinterschinken, champignons  
23

pikante salami  
24

artischocken, peperoni, champignons,  
hinterschinken, oliven  
24

calzone · salami, tomatensauce, ricotta  
25

datteltomaten, büffelmozzarella,  
basilikumpesto (v)  
26

mascarpone, parmaschinken, rucola,  
datteltomaten, mozzarellaperlen  
28

ricotta, trüffelcreme, grana padano,  
schwarzer trüffel (v)  
36