



vini del mese

	10 cl	75 cl
bianco del casal ca' la bionda – veneto – trebbiano, etc.	13	85
sof rosé tenuta biserno – toscana – cabernet franc	10	69
nero conti zecca – puglia – negroamaro, etc.	13	85

spumanti

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

la primavera di barbara prosecco superiore dry
merotto – veneto

ferrari maximum brut (v+) ferrari – trentino

ferrari maximum rosé brut (v+) ferrari – trentino

vini bianchi

vermentino	7	52
pinot grigio	8	54
fiano di avellino	9	61
chardonnay, etc.	9	64
arneis	11	71

monteoro sella & mosca – sardegna

pinot grigio alois lageder – alto adige

radici bianco mastroberardino – campania

pietrabianca (bio) tormaresca – puglia

roero arneis bruno giacosa – piemonte

vino rosato

negroamaro	7	52
------------	---	----

calafuria tormaresca – puglia

vini rossi

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

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

vino dolce

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

dolce sinfonia tenuta vallocaia – toscana

neugierig nach mehr?
frage nach der weinkarte

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



vini rossi speciali

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