



Nachmittagskarte

Flaschenweine im Offenausschank / Vini al bicchiere

10 cl 75 cl

Weisse / bianchi

Yvorne «Chant de Resses» – Chablais aoc Chasselas	Artisans Vignerons Yvorne Waadt	2023	9	59 (70 cl)
Roero Arneis docg Arneis	Batasiolo Piemonte	2023	8.5	56
Vermentino – Bolgheri doc Vermentino	Tenuta Guado al Tasso Toscana	2023	9	59
Gaun – Vigneti delle Dolomiti igt Chardonnay	Alois Lageder Alto Adige	2022/23	10	64

Rosé / rosato

Scalabrone – Bolgheri rosato doc Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toscana	2023	8.5	56
---	----------------------------------	------	-----	----

Rote / rossi

Lamùri – Sicilia doc Nero d'Avola	Tenuta Regaleali Tasca, Sicilia	2021	8.5	56
Vino Nobile di Montepulciano docg Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo	Tenuta Vallocaia Toscana	2020	9.5	62
Il Bruciato – Bolgheri doc Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toscana	2022/23	11	70
Barbaresco docg Nebbiolo	Batasiolo Piemonte	2021	12	78

Coravin

Spitzenweine im Offenausschank

Cervaro della Sala – Umbria igt Chardonnay, Grechetto	Castello della Sala Umbria	2022	20
Gioia – Toscana igt Cabernet Sauvignon	Tenuta Vallocaia Toscana	2019	18
Barolo Bussia docg Nebbiolo	Prunotto Piemonte	2018	21
Tignanello – Toscana igt Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Tenuta Tignanello Toscana	2020	30



Insalate e antipasti

	porzione piccola	porzione
minestrone alla fiorentina (v+) Gemüsesuppe nach Florentinerart <i>Florentine-style vegetable soup</i>		14
crostini con burrata, zucchine alla menta e nocciole tostate (v) geröstete Brotscheiben mit Burrata, Zucchini mit Minze mariniert und Haselnüssen <i>toasted slices of bread with burrata, zucchini marinated with mint and hazelnuts</i>		18
insalata di formentino con uovo in camicia e pancetta Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Speck <i>lamb's lettuce with poached egg and bacon</i>		18
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesansplittern <i>beef carpaccio with olive oil, lemon, rocket and parmesan shavings</i>	24	32
prosciutto di parma Cavazzuti 24 mesi – dalla Berkel mit saisonaler Beilage <i>with seasonal side dish</i>	26	32

Pasta e carne

pici all'aglione (v+) Pici mit Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl <i>pici with tomatoes, peperoncini, garlic and olive oil</i>		27
pappardelle al sugo "Lorenzini" Pappardelle an hausgemachter Hackfleischsauce <i>pappardelle on homemade minced meat sauce</i>		32
scaloppine di vitello al limone con pappardelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Pappardelle <i>veal escalope with lemon sauce and buttered pappardelle</i>		42

Dolce

tiramisù della casa (v) hausgemachtes Tiramisù <i>homemade tiramisù</i>		13
torta della casa (v) Hausgemachter Kuchen <i>homemade cake</i>		8
gelati (v) stracciatella · cioccolato · pistacchio · vaniglia · moca · yogurt · nocciola · fior di latte · caramello salato (v+)		4.5
sorbetti (v+) limone · mango · lampone · fragole		4.5



