

Secondi

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ALLA TOSCANA (CON CIPOLLA BRASATA)

SLICED BEEF WITH BRAISED ONION
GESCHNETZELTES RINDFLEISCH MIT SCHMOR-
ZWIEBELN
€ 16.00

COSTICINE D'AGNELLO SCOZZESE * ALLE ERBE PROVENZALI

SCOTTISH LAMB RIBS WITH PROVENÇAL HERBS
SCHOTTISCHE LAMM RIPPEN MIT PROVENZALI-
SCHEN KRÄUTERN
€ 16.00

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

GRILLED MIXED MEAT
GEGRILLTES GEMISCHTES FLEISCH

€ 14.00

PIATTO DEL BOSCO * (POLENTINA, LUMACHE IN UMIDO E FUNGHI TRIFOLATI)

PLATE OF THE WOOD (POLENTA, STEWED
SNAILS AND SAUTÉED MUSHROOMS)
HOLZPLATTE (POLENTA, GESCHMORTE SCHNE-
CKEN UND SAUTIERTE PILZE)
€ 12.00

**MUFLONE IN UMIDO
CON POLENTINA NOSTRANA**
MOUFLON STEW WITH POLENTA
MUFLON-EINTOPF MIT POLENTA
€ 14.00

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA O AL FORNO

FISH OF THE DAY WITH GRILLED OR BAKED
FISCH DES TAGES MIT GEGRILLT ODER GEBÄ-
CKEN

A PORZIONE € 18.00

**SEPIE IN UMIDO *
CON POLENTINA NOSTRANA**
STEWED CUTTLEFISH WITH POLENTA
GESCHMORTE TINTENFISCHE MIT POLENTA
€ 12.00

Contorni

INSALATA MISTA DI STAGIONE

MIXED SALAD
GEMISCHTER SALAT
€ 3.50

PATATE SALTATE AL ROSMARINO *
SAUTEED POTATOES WITH ROSEMARY
RÖSTKARTOFFELN MIT ROSMARIN
€ 3.50

PATATE FRITTE *
FRENCH FRIES
FRANZÖSISCH FRITES
€ 3.50

FUNGHI TRIFOLATI *
SAUTÉED MUSHROOMS
SAUTIERTE PILZE
€ 4.50

CIME DI RAPA RIPASSARE IN PADELLA *
(OLIO E PEPERONCINO)
TURNIP GREENS WITH OIL AND HOT PEPPER
BROKKOLI-TOPS MIT ÖL UND PEPERONI
€ 3.50

**DESSERT DELLA *
NOSTRA PASTICCERIA**
€ 4.00 A PORZIONE

**TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI
CON MOSTARDE DI FRUTTA**
€ 8.00 A PORZIONE