



Empfehlungen der Woche / Recommendations

Antipasti

Fegatini d'anatra croccanti su lenticchie di Castelluccio <i>Entenleber gebraten auf Linsen und gereiftem Balsamico-Essig</i> <i>Fried duck liver with lentils and balsamic vinegar</i>	16,90 €
Radicchio trevigiano marinato con mozzarella di bufala campana <i>Radicchio mariniert mit Büffelmozzarella aus Kampanien</i> <i>Marinated radicchio with buffalo mozzarella</i>	14,90 €
Carpaccio di salmone affumicato su insalatina di arance e finocchi <i>Carpaccio vom geräucherten Wildlachs auf Orangen-Fenchel-Salat</i> <i>Carpaccio of smoked wild salmon with orange fennel salad</i>	15,90 €

Pasta

Linguine "Setaro" al frutti di mare <i>Linguine-Nudeln mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Calamari und Scampi</i> <i>Linguine noodles with clams, mussels, calamari, and shrimps</i>	18,90 €
Tagliatelle Verdi al ragù bianco di Fassona e ricotta salata <i>Grüne Tagliatelle-Nudeln mit Ragout vom Fassona-Rind und gesalzenem Ricotta</i> <i>Green tagliatelle noodles with beef ragout and salted ricotta cheese</i>	15,90 €
Orechiette con calamari, melanzane e datterini <i>Orecchiette-Nudeln mit Calamari, Aubergine und Datteltomaten</i> <i>Orechiette noodles with calamari, aubergine and cherry tomatoes</i>	15,50 €

Pesce e carne

Merluzzo die mari del nord alla mugnaia <i>Kabeljau gegrillt in Weißweinsauce, jungen Kartoffeln, Zitrone und Petersilie</i> <i>Grilled cod fish with potatoes, lemon, and parsley</i>	27,50 €
Capesante e scampi gratinati su insalatina invernale <i>Jacobsmuscheln und Scampi gratiniert, dazu ein gemischter Salat</i> <i>Gratinated scallops and prawns with mixed salad</i>	26,50 €
Suprema di faraona alla cacciatora su patate e bietole spadellate <i>Perlhuhnbrust auf Mangold und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Guinea fowl with chard and potatoes</i>	26,90 €
Costolette d'agnello alla scottadito con cipolle caramellate e verdure <i>Lammkoteletts scharf angebraten mit karamellisierten Tropea-Zwiebeln und Gemüse</i> <i>Lamb chops with caramelized onions and seasonal vegetable</i>	28,50 €

Unsere Weinempfehlung der Woche Our wine recommendation for this week

**Cocito Langhe Bianco 2017, La Spinetta (limitiert, nur 3.900 Flaschen)
(Trauben / grapes: 100% Arneis)**

*Der Wein duftet frisch nach Arneis, Moscato und Gewürztraminer. Am Gaumen ist der
Cocito Langhe Bianco trocken, frisch und fruchtig - absolut einzigartig!*

*Aged in stainless steel tanks. Aromas of apple, peach, grapefruit and expressive floral.
On the palate medium body, good structure and acidity. Ends with good persistence*