



## *Empfehlungen der Woche / Recommendations*

### *Antipasti*

Vellutata di funghi porcini con tartufo nero di Norcia 18,90 €  
*Steinpilzsuppe mit frischem Trüffel der Saison*  
*Porcini mushroom soup with seasonal truffles*

Prosciutto Sant'Ilario con parmigiano Reggiano 24 mesi 17,50 €  
*Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten mit 24 Monate gereiftem Parmesankäse*  
*Sant'Ilario ham with aged parmesan cheese*

### *Pasta*

Risotto "Carnaroli" ai funghi porcini freschi 25,90 €  
*Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis mit frischen Steinpilzen*  
*Risotto with fresh porcini mushrooms*

Casarecce con ragu di polipo all'arrabiata 18,50 €  
*Casarecce Nudeln mit hausgemachtem Oktopus-Ragout in leicht scharfer Sauce*  
*Casarecce noodles / octopus ragout / spicy tomatoe saucep*

### *Pesce e carne*

Pescatrice ai ferri con spinaci e cannellini 29,50 €  
*Seeteufelmedaillons vom Grill / Spinat / Cannellini-Bohnen*  
*Grilled monkfish / Cannellini beans / spinach*

Medaglione di Fassona (ca. 180 grammi) con funghi porcini trifolati 38,50 €  
*Filet vom Fassona-Rind (ca. 180 Gramm) / in der Pfanne geschwenkte Steinpilze*  
*Fassona beef filet / sauteed porcini mushrooms*

## *Unsere Weinempfehlung der Woche* *Our wine recommendation for this week*

Weißwein: Pecorino IGT Citano, Fontezoppa (Marken)

Der „Citano“ ist ein frischer, ausgewogener Weißwein, der aus reinen Pecorino-Trauben stammt. Im Glas leuchtet er in einem hellen Strohgelb. In der Nase ist er sanft und zart, mit angenehmen floralen Noten, die ein komplexes fruchtiges Bouquet aus Ananas, Grapefruit und Pfirsich verbinden. Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten und Fisch.