



## **EMPFEHLUNGEN DER WOCHE RECOMMENDATIONS**

### **Antipasti**

#### **BATTUTINA DI FASSONA CON MISTICANZA 24,90 €**

Tartar vom Piemontesischen Fassona-Rind | Frühlingsalat  
Fassona beef tatar | mixed salad

#### **INSALATINA ESTIVA CON AVOCADO, DATTERINO E SALMONE NORVEGESE 18,90 €**

Frühlingsalat | Avocado | Datteltomaten | geräucherter Lachs  
Seasonal mixed salad | avocado | cherry tomatoes | smoked salmon

### **Pasta**

#### **TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI E PARMIGIANO DI MONTAGNA 24,50 €**

Handgemachte Tagliatelle | weißer und grüner Spargel | Parmesanhobel  
Tagliatelle noodles | white and green asparagus | Parmesan cheese

#### **PACCHERI SCARPARELLO CON STRACCIATA DI BURRATA 18,90 €**

Handgemachte Paccheri-Nudeln | Datteltomaten | extrafrische Burrata  
Homemade pasta | cherry tomatoes | fresh burrata cheese

### **Pesce & carne**

#### **PESCE SPADA AI FERRI CON SALMORIGLIO E DATTERINI SICILIANI 32,50 €**

Schwertfischfilet vom Grill | Kräuter-Zitronen-Vinaigrette | Sizilianischer Tomatensalat  
Grilled swordfish | lemon vinaigrette | tomato salad

#### **ENTRECOTE DI FASSONA CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI AL BURRO DI MONTAGNA 36,50 €**

Entrecôte vom Fassona-Rind | weißer und grüner Spargel | Almbutter  
Fassona Entrecôte | white and green asparagus | butter

### **Unsere Weinempfehlung der Woche**

#### **WEISSWEIN: 2020 POGGIO ARGENTATO (SAUVIGNON U.A.), TOSKANA**

Weißwein-Entdeckung aus der Maremma, die so herrlich mineralisch daher kommt. Birnen, Äpfel und Zitronenkerne prägen das betont fruchtige Bouquet... Wunderbar zu sommerlich leichter Küche!