

## *Empfehlungen der Woche/ Recommendations*

### *Antipasti*

**Carpaccio di pescatrice con spinacini freschi e melograno** 18,90 €

*Carpaccio vom Seeteufel | Babyspinat / Granatapfel  
Monkfish carpaccio | spinach | pomegranate*

**Vellutata di zucca con guanciale croccante** 12,90 €

*Hausgemachte Kürbissuppe | knuspriger Guanciale Speck  
Homemade pumpkin soup | Guanciales bacon*

### *Pasta*

**Mezzi paccheri „ Rummo“ con moscardini all`Arrabbiata** 18,50 €

*Handgemachte Kurznudeln | Babytintenfisch | pikante Tomatensauce  
Mezzi paccheri noodles | baby octopus | spicy tomatoe sauce*

**Orecchiette con broccoletti e salsiccia** 16,90 €

*Orecchiette-Nudeln | Toskanische Salsiccia | Brokkoli  
Orecchiette noodles | salsiccia sausage | broccoli*

**Pappardelle al ragú bianco di cinghiale** 17,90 €

*Handgemachte Pappardelle-Nudeln | Ragout vom Wildschwein  
Homemade pappardelle noodles | wild boar ragout*

### *Pesce e carne*

**Skrei del Mare del Nord alla Livornese** 28,50 €

*Frischer Nordsee-Kabeljau | Kirschtomaten | Taggiasche-Oliven | Kapern  
Cod fish | cherry tomatoes | olives | capers*

**Agnello scottadito con spinaci e salsa al vino rosso** 28,90 €

*Lammkoteletts vom Grill | Spinat | Rotwein-Reduktion  
Lamb chops | spinach | redwine reduction*

**Faraona alla cacciatora con patate al rosmarino** 26,80 €

*Perlhuhnbrust vom Grill | Babykarotten | Rosmarinkartoffeln  
Guinea fowl breast | carrots | rosemary potatoes*

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

**2019 Vermentino di Monteverro, Toskana  
Rebsorte: 100% Vermentino**

*Das Spitzenweingut Monteverro aus der südlichen Toskana hat mit diesem Vermentino ein Musterbeispiel dieser Rebsorte erzeugt. Er präsentiert intensive Noten von Grapefruit, weißem Pfirsich, Apfel und Anklängen von Limone - toller Weißwein aus Italien und ein sehr eleganter Speisenbegleiter.*