

Empfehlungen der Woche Recommendations

Antipasti

PROSCIUTTO SANT'ILARIO, FICHI E BALSAMICO DI MODENA 19,80 €

*Sant'Ilario Schinken | Feigen | gereifter Balsamico aus Modena
Sant'Ilario ham | figs | balsamico vinaigrette*

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE CON AVOCADO DELL'ETNA 21,50 €

*Tatar vom Norwegischen Wildlachs | Ätna Avocado
Norwegian salmon tatar | Etna avocado*

Pasta

SPAGHETTONI "RUMMO", BURRO, ACCIUGHE E TARTUFO 28,50 €

*Manufaktur Spaghettoni mit Almbutter | Anchovis | Sommertrüffel
Spaghettoni | anchovy | butter | truffle*

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI FRESCHI 28,90 €

*Hausgemachte Tagliatelle | frische Steinpilze
Homemade pasta | porcini mushrooms*

Pesce & carne

POLPO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI ARANCE E FINOCCHI 28,90 €

*Oktopus vom Grill | Sizilianischer Sommersalat mit Fenchel und Orangen
Grilled octopus | fennel and oranges*

MEDAGLIONE DI FILETTO DI FASSONA CON

FUNGHI PORCINI E PATATE 42,50 €

*Filet vom Fassona-Rind | frische Steinpilze | geschwenkte Kartoffeln
Fassona beef filet | porcini mushrooms | potatoes*

Unsere Weinempfehlung der Woche

WEISSWEIN: 2021 BALBINO (VERMENTINO), CANTINA TRENZI, TOSKANA

Weißwein-Entdeckung aus der Maremma, die so herrlich mineralisch daherkommt. Birnen, Zitronen und weiße Blüten prägen das elegante Bouquet. Wunderbar zu Pasta- und Fischgerichten!