

Empfehlungen der Woche

Recommendations

Antipasti

SCOTTATINA DI FASSONA PIEMONTESE CON SALSA ALLA SENAPE 21,90 €
Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind | Senfsauce
Fassona beef tatar | mustard sauce

CAPESANTE ALLA GRIGLIA CON ARANCE SICILIANE E FINOCCHI 20,50 €
Jakobsmuscheln gegrillt | Salat mit Sizilianischen Orangen und Fenchel
Scallops | mixed salad with oranges and fennel

Pasta

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 21,50 €
Handgemachte Pappardelle-Nudeln | Ragout vom Wildschwein
Homemade pappardelle pasta | wild boar ragout

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI E DATTERINI SICILIANI 19,50 €
Spaghettoni-Nudeln mit Venusmuscheln | Sizilianische Datteltomaten
Spaghettoni pasta | clams | cherry tomatoes

Pesce & carne

PESCATRICE AI FERRI CON BIETOLE E CANNELLINI 34,50 €
Seeteufel vom Grill | Mangold | Cannellini-Bohnen
Grilled monkfish | chard | cannellini beans

**ENTRECÔTE DI FASSONA GRATINATA AL GORGONZOLA
CON VERDURE DI STAGIONE 36,90**
Entrecôte vom Fassona-Rind / winterliches Gemüse
Entrecôte beef / vegetable

Unsere Weinempfehlung der Woche

WEISSWEIN: 2021 BALBINO (VERMENTINO), CANTINA TEREZI, TOSKANA
Weißwein-Entdeckung aus der Maremma, die so herrlich mineralisch daherkommt. Birnen, Zitronen und weiße Blüten prägen das elegante Bouquet. Passt wunderbar zu Pasta- und Fischgerichten!