

Empfehlungen der Woche **Recommendations**

Antipasti

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE € 16,80

*Extrafrischer Büffelmozzarella aus Kampanien | Ochsenherztomaten | Basilikum
Fresh buffalo mozzarella | Sicilian tomatoes | basil*

INSALATINA TIEPIDA DI POLPO CON SEDANO E OLIVE TAGGIASCHE € 22,80

*Lauhwarmer Oktopussalat | Sellerie | Taggiasche-Oliven
Octopus salad | cellery | Taggiasche olives*

Pasta

FUSILLONI "SCIUE SCIUE" CON DATTERINI SICILIANI E STRACCIATA DI BURRATA € 19,80

*Handgemachte Fusilloni | Sizilianische Datteltomaten | das cremige Herz der Burrata
Fusilloni noodles | Sicilian tomatoes | creamy heart of burrata*

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA E FINOCCHIETTO SELVATICO € 21,90

*Handgemachte Pappardelle Nudeln | Salsiccia-Ragout | wilder Fenchel
Pappardelle noodles | salsiccia ragu | wild fennel*

Pesce & carne

COTOLETTA ALLA MILANESE CON INSALATINA PRIMAVERILE E CHUTNEY DI SAN MARZANO € 28,50

*Kalbsmedallions Mailänder Art | Frühlingssalat | Tomaten-Chutney
Milanese cutlets | fresh salad | tomatoe chutney*

ROMBO SELVAGGIO IN CROSTA DI ERBE SU DATTERINI SICILIANI SPADELLATI € 36,50

*Filet vom wildgefangenen Steinbutt in der Kräuterkrustel warme Datteltomaten
Turbot filet in herb crust | warm Sicilian cherry tomatoes*

Unsere Weinempfehlung der Woche

WEISSWEIN: 2021 SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL (KELLEREI KALTERN)

Seine Aromen aus Holunder und exotischen Früchten entführen Sie unvermittelt an einen Sommertag am See! Ein wunderbarer Wein aus Südtirol, der nach Holunder und exotischen Früchten duftet. Ein eleganter Begleiter zu gegrilltem Gemüse, zu Pasta- und Fischgerichten.