

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CARPACCIO DI BRESAOLA CON MISTICANZA, MELOGRANO E CAPRINO 22 €

*Carpaccio vom Bündner Fleisch | Frühlingsalat | Granatapfel | Ziegenkäse
Bresaola carpaccio | seasonal salad | pomegranate | goat cheese*

ASPARAGI BIANCHI AL BURRO DI MONTAGNA CON PROSCIUTTO SANT'ILARIO 24 €

*Weißer Spargel | Almbutter | Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten
White asparagus | Sant'Ilario ham aged for 36 months*

Pasta

**TAGLIATELLE FRESCHE CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI CON
SCAGLIE DI PARMIGIANO 26 €**

*Hausgemachte Tagliatelle | weißer und grüner Spargel | Parmesanhobel
Tagliatelle noodles | white and green asparagus*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E VINO BIANCO 24 €

*Hausgemachte Spaghetti | Venusmuscheln | Weißweinreduktion
Homemade spaghetti | clams | white wine reduction*

Pesce e carne

**FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI VERDI
E DATTERINI SPADELLATI 36 €**

*Doradenfilet vom Grill | grüner Spargel und Cherrytomaten in der Pfanne geschwenkt
Sea bream filet | green asparagus | cherry tomatoes*

SCALOPPINE DI VITELLO CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI 33 €

*Kalbsmedaillon | weißer und grüner Spargel
Veal medallions | white and green asparagus*

Weinempfehlung der Woche

WEISSWEIN: 2022 LE VAGLIE (VERDICCHIO), SANTA BARBARA, MARKEN

Ein toller Wein, der sich mit einem Bouquet von feiner weißer Frucht gefolgt von Mandelnoten und Ananas präsentiert! Der Santa Barbara Verdicchio Le Vaglie ist ein wunderbarer Easy-Drinking-Wein, der hervorragend zu mediterranen Vorspeisen, Pastagerichten und Fisch passt - kurzum ein schmackhafter Allrounder. Weinmacher Stefano Antonucci feiert das 30-jährige Jubiläum des Weines mit einem Künstler-Etikett auf der Flasche. Chapeau für 30 Jahre Top-Weine aus den Marken!