

## *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!*