

Empfehlungen / recommendations

Antipasti

TATARE DI AVOCADO DELL'ETNA E DATTERINI SICILIANI 23 €

*Tartar von der Ätna Avocado | Sizilianische Datteltomaten
Avocado tatar | cherry tomatoes*

PROSCIUTTO SANT'ILARIO CON MELONE CANTALUPO 24 €

*Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten | Cantalupo Melone
Sant'Ilario ham aged for 36 months | Cantalupo melon*

Pasta

TAGLIATELLE FRESCHE CON FINFERLI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 28 €

*Hausgemachte Tagliatelle | frische Pfifferlinge | Parmesanhobel
Tagliatelle noodles | chanterelles | Parmesan cheese*

ORECCHIETTE CON BROCCOLETTI E SALSICCIA 23 €

*Orecchiette Nudeln | Brokkoli | Salsiccia
Orecchiette noodles | broccoli | Salsiccia sausage*

Pesce e carne

**FILETTO DI ROMBO ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI VERDI
E DATTERINI SPADELLATI 38 €**

*Steinbuttfilet vom Grill | grüner Spargel mit Datterini
Grilled turbot filet | green asparagus | cherry tomatoes*

SCALOPPINE DI VITELLO AI FINFERLI 36 €

*Kalbsmedaillon | frische Pfifferlinge
Veal medallions | chanterelles*

Weinempfehlung

ROSÉWEIN: 2022 ANNA'S SECRET, TOSKANA (KELLEREI VAL DI TORO)

Schon der Name verführt zum Trinken!

Man riecht Orangenblüten, Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen mit einem saftigen, mineralischen Finale. Lecker! Der Wein passt perfekt zu leichten Vorspeisen, Pasta und Meeresfrüchten!