

## *Empfehlungen / recommendations*

### *Antipasti*

#### **CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO**

**CON INSALATINA DI ARANCE E FINOCCHI 24 €**

*Carpaccio vom geräucherten Mittelmeer-Schwertfisch | Sizilianischer Fenchel-Orangensalat  
Smoked swordfish carpaccio | Sicilian fennel and orange salad*

#### **SCOTTATA DI FASSONA PIEMONTESE CON SALSIA DI SENAPE E MISTICANZA 25 €**

*Tatar vom Fassona-Rind scharf angebraten | Honig-Senf-Sauce | kleiner saisonaler Salat  
Grilled Fassona beef tartar | honey mustard sauce | seasonal salad*

### *Pasta*

#### **TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÚ BIANCO DI FASSONA 26 €**

*Hausgemachte Tagliatelle | weißes Ragout vom Piemontesischen Fassona-Rind  
Homemade tagliatelle pasta | white ragout of Fassona beef*

#### **PACCHERI CON MOSCARDINI ALL'ARRABBIATA 26 €**

*Handgemachte Paccheri-Nudeln | Mini-Oktopus in leicht-scharfer Tomatensauce  
Homemade paccheri noodles | baby octopus | spicy tomato sauce*

### *Pesce e carne*

#### **FILETTO DI ROMBO SELVAGGIO ALLA GRIGLIA CON TACCOLE**

**E DATTERINI SPADELLATI 40 €**

*Wild gefangener Steinbutt vom Grill | in der Pfanne geschwenkte Zuckerschoten | Datteltomaten  
Grilled turbot filet | sugar snap peas | cherry tomatoes*

#### **FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE CON PUREA DI PATATE DOLCI E SPINACI 40 €**

*Kalbsfilet rosé vom Grill | grüne Pfeffersauce | Süßkartoffelpüree | Spinat  
Grilled veal filet | green pepper sauce | smashed sweet potato | spinach*

### *Weinempfehlung*

#### **WEISSWEIN: 2023 VERMENTINO, TOSKANA (KELLEREI MONTEVERRO)**

*Dieser toskanische Vermentino präsentiert sich mit einer feinen Struktur und Leichtigkeit.  
Am Gaumen beachtlich frisch mit einer fruchtigen Aromatik von frischer Birne und Zitrusfrüchten.  
Gut gekühlt und jung getrunken, steht der Monteverro Vermentino Toscana IGT für die pure  
Lebenslust Italiens - unkompliziert und lecker!*