

Empfehlungen / recommendations

Antipasti

**SCAMORZA ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RADICCHIO AL BALSAMICO
E MOSTARDA DI FICHI 20 €**

*Gegrillter Scamorza Käse | Radicchio | Feigensenf süß-scharf
Grilled scamorza cheese | radicchio | fig mustard*

**CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON MISTICANZA,
PEPE ROSA E OLIVE TAGGIASCHE 25 €**

*Carpaccio vom geräucherten Thunfisch | kleiner Salat | rosa Pfeffer | Taggiasche Oliven
Carpaccio of smoked tuna | pink peppercorn | salad | Taggiasche olives*

Pasta

TAGLIATELLE CON CREMA DI ZUCCA, GAMBERONI 26 €

*Hausgemachte Tagliatelle | Kürbis | Riesengarnelen
Homemade tagliatelle pasta | pumpkin | king prawns*

TAGLIOLINI CON GUANCIALE DI ARICCIA, PECORINO E CASTAGNE 26 €

*Handgemachte Tagliolini-Nudeln | knuspriger Speck | Pecorino Käse | Maronen
Homemade tagliolini noodles | bacon | pecorino cheese | chestnut*

Pesce e carne

ZUPPETTA DI PESCE FRESCO ALLA LIVORNESE 39 €

*Eintopf von verschiedenen Edelfischen Livornesische Art | Cherrytomaten | Oliven | Kapern
Fish soup alla Livornese | tomatoes | olives | capers*

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL SANGIOVESE SU PURÉ DI PATATE 38 €

*Geschmorte Kalbsbäckchen | Rotwein Reduktion | Kartoffelpüree
Stewed veal cheeks | red wine jus | mashed potatoes*

Weinempfehlung

WEISSWEIN: 2023 ROERO ARNEIS, PIEMONTE (KELLEREI CASCINA DEL POZZO)

Der Arneis ist der repräsentativste Weißwein aus dem Gebiet des Roero. Ein fruchtiger Wein mit intensiven Aromen von grünem Apfel und weißem Pfirsich sowie einem vollen, umhüllenden und runden Geschmack. Eine Garantie für den Gaumen. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen und verschiedenen Fischgerichten.