

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

IMPEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO E CROSTONE 22 €

Miesmuscheln im Weißweinsud | Knoblauch-Crostini
Mussels in white wine sauce | garlic bread

SCAMORZA ALLA GRIGLIA CON MORTADELLA AL TARTUFO 22 €

Geräucherter Scamorza-Käse vom Grill | getrüffelte Mortadella
Grilled Scamorza cheese | truffled mortadella

Pasta e Risotto

RISOTTO CON CREMA DI CARCIOFI E BOTTARGA 26 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Artischocken | Bottarga
Homemade risotto | artichokes | Bottarga

“LA VERA CARBONARA”:

SPAGHETTONE CON GUANCIALE, PERCORINO, UOVO E PEPE NERO 22 €

Die echte Carbonara! Spaghettone | Guanciale Speck | Pecorino | Ei | schwarzer Pfeffer
“The real Carbonara”: Spaghettone Pasta | Guanciale bacon | pecorino cheese | egg

Pesce e carne

FILETTO DI ROMBO SELVAGGIO AI FERRI CON DATTERINI SPADELLATI E BASILICO 38 €

Filet vom wildgefangenen Steinbutt vom Grill
Datteltomaten in der Pfanne geschwenkt | Basilikum
Grilled turbot filet | cherry tomatoes | basil

TAGLIATA DI AGNELLO CON PURÈ DI PATATE VIOLA E JUS AL BAROLO 36 €

Tagliata vom Lammlachs | Kartoffelstampf | Barolo-Reduktion
Lamb tagliata | violet mashed potatoes | Barolo jus

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

Sauvignon, Kellerei Kaltern, Südtirol
Glas 0,2: 13,80 € Flasche 0,7: 48 €

ROTWEIN

2018 Dolcetto D’Alba, Giacosa, Piemont
Glas 0,2: 16,90 € Flasche 0,7: 59 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Bergamaro Tonic Water 10,50 €

Leicht-herber Bergamotte-Likör (Zitrusfrucht) mit erfrischendem Tonic. **Sehr lecker!**