

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

ASPARAGI BIANCHI AL BURRO DI MONTAGNA E PROSCIUTTO SANT'ILARIO 26 €

Weißer Spargel aus der Region | frisch aufgeschnittener Sant'Ilario-Schinken, 24 Monate gereift
White asparagus | Sant'Ilario ham matured for 24 months

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE CON ARANCE E FINOCCHI SICILIANI 23 €

Carpaccio vom Norwegischen Wildlachs | Sizilianische Orangen | Fenchel
Norwegian salmon carpaccio | Sicilian orange and fennel salad

Pasta e Risotto

RISOTTO ACQUERELLO ALLA PARMIGIANA CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | weißer und grüner Spargel
Homemade Carnaroli rice risotto | white and green asparagus

TAGLIATELLE AL RAGÚ BIANCO DI FASSONA E PECORINO ROMANO 24 €

Handgemachte Tagliatelle | weißes Ragout vom Fassona-Rind | Pecorinokäse
Homemade tagliatelle noodles | white Fassona beef ragout | pecorino cheese

Pesce e carne

PESCATRICE ALLA GRIGLIA CON BIETOLE E CANNELLINI 34 €

Seeteufel-Medaillons vom Grill | Mangold | Cannellini-Bohnen
Grilled monkfish medallions | chard | Cannellini beans

MILANESE DI VITELLO CON ASPARAGI BIANCHI AL BURRO 35 €

Kalbsschnitzel paniert und frittiert | weißer Spargel | Almbutter
Fried veal medallions | white asparagus | butter

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!