

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

TARTARA DI POMODORO "PETRILLI" CON STRACCIATA DI BURRATA E BASILICO 21 €

Tartar von Apulischen Tomaten | cremige Burrata | Basilikum
Homemade Tomato tartar | creamy burrata cheese | basil

Pasta e Risotto

RISOTTO ACQUERELLO CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI CON SCAGLIE PARMIGIANO 27 €

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

MACCHERONCINI CON RAGOUT DI POLPO ALLA ARRABIATA 26 €

Handgemachte Maccheroncini | leicht scharfes Oktopus Ragout
Homemade maccheroncini | spicy octopus ragout

Pesce e carne

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO E MISTICANZA ESTIVA 36 €

Schwertfisch vom Grill | Salmoriglio-Marinade | sommerlicher Salat
Grilled swordfish | Sicilian marinade | seasonal salad

SCALOPPINA DI VITELLO AGLI ASPARAGI CON PATATINE AL BURRO 35 €

Kalbsschnitzel | Spargel | junge Kartoffeln | Almbutter
Veal medallions | asparagus | potatoes

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

AURORA (Etna Bianco), I Custodi, Sizilien

Glas 0,2: 14,50 € Flasche 0,7: 50,00 €

ROTWEIN

2017 AETNEUS (Etna Rosso), Sizilien

Glas 0,2: 16,90 € Flasche 0,7: 59,00 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Bergamaro + Tonic Water 10,50 €

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