

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

FUNGHI PORCINI SPADELLATI E GAMBERONI 27 €

Frische Steinpilze in der Pfanne geschwenkt auf Feldsalat
Sautéed porcini mushrooms I salad

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

Tartar von Apulischen Tomaten I cremige Burrata I Basilikum
Homemade tomato tartar I creamy burrata cheese I basil

Pasta e Risotto

RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI PORCINI 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis I frische Steinpilze
Homemade Carnaroli rice risotto I porcini mushrooms

TAGLIATELLE CON RAGU BIANCO DI FASSONA E PECORINO 25 €

Handgemachte Tagliatelle-Nudeln I weißes Ragout vom Fassona-Rind I Pecorino-Käse
Homemade tagliatelle noodles I white Fassona beef ragout I Pecorino cheese

Pesce e carne

FILETTO DI ORATA IN GUAZZETTO DI VONGOLE 36 €

Doradenfilet vom Grill I Venusmuscheln I Kirschtomaten I Kartoffeln
Grilled sea bream fillet I clams I cherry tomatoes I potatoes

SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI E PATATINE AL BURRO 38 €

Kalbsmedallions I frische Steinpilze I junge Kartoffeln
Veal medallions I porcini mushrooms I potatoes

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

Rolona Gavi Di Gavi (Cortese)

Castellari Bergaglio, Piemont

Glas 0,2: 13,50 € Flasche 0,7: 46 €

ROTWEIN

"Vigne di Nina" (Frappato)

Masseria Spaccaforro, Sizilien

Glas 0,2: 14,90 € Flasche 0,7: 52 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Guerrera Spritz 10,50 €

Leicht-herber Likör mit erfrischendem Prosecco. Sehr lecker!