

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CARBONARA DI MARE 20 €

Müssen Sie probieren: Tintenfisch I hausgemachte Carbonara mit Guanciale-Speck
It's a must: squid I homemade Carbonara I Guanciale bacon

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 ROMBO IN CROSTA DI ERBE SU BIETOLINE NOVELLE AL PEPERONCINO 39 €

Steinbuttfilet in der Kräuterkruste I Baby-Mangold leicht-scharf
Grilled turbot filet in herb crust I spicy chard

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE CON GALLINACCI SPADELLATI 38 €

Kalbsfilet I grüne Pfeffersauce I Pfifferlinge in der Pfanne geschwenkt
Veal filet I green pepper sauce I chanterelles mushrooms

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

Hermes Diactoros (Viognier, Chardonnay)

Cantina Ômina Romana, Latium

Glas 0,2: 13,50 € Flasche 0,7: 46 €

ROTWEIN

"Vigne di Nina" (Frappato)

Masseria Spaccaforno, Sizilien

Glas 0,2: 14,90 € Flasche 0,7: 48 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Cynar Negroni 13,50 €

Herb-bitterer Artischocken-Likör mit Martini Extra Dry, Gin und Limette. Sehr lecker!