

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI ALL'AGLIO 23 €

Miesmuscheln im Tomatensud | Knoblauch-Crostini
Mussels in tomato sauce | garlic bread

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 BARBABIETOLA E

GORGONZOLA DI CROCE 24 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Rote Bete | süßer Gorgonzola
Homemade Carnaroli risotto rice | beetroot | sweet gorgonzola cheese

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI SALSICCIA TOSCANA 25 €

Handgemachte Tagliatelle-Nudeln | hausgemachtes Salsiccia Ragout
Homemade tagliatelle noodles | Salsiccia ragout

Pesce e carne

FILETTO DI ROMBO AI FERRI SU BIETOLINE NOVELLE

E FAGIOLI CANNELLINI 39 €

Steinbuttfilet vom Grill | Baby-Mangold | Cannellini-Bohnen
Grilled turbot filet | chard | Cannellini beans

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE CON GALLINACCI SPADELLATI 38 €

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

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

Grillo Olli

Feudo Maccari, Sizilien

Glas 0,2: 13,90 € Flasche 0,7: 44 €

ROTWEIN

Lamuri (Nero d'Avola)

Tenuta Regaleali, Sizilien

Glas 0,2: 14,50 € Flasche 0,7: 49 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Cynar Negroni 13,50 €

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