

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

SOUTE DI VONGOLE ALLA SICILIANA CON CROSTINI ALL'AGLIO 25 €

Venusmuscheln im Weißweinsud | Knoblauch-Crostini
Mussels in white wine sauce | garlic bread

ZUCCA MARINATA AL PEPE ROSA CON SCAMORZA ALLA GRIGLIA 19 €

Marinierter Hokkaido Kürbis | mit Scamorza Käse überbacken
Hokkaido pumpkin | gratinated Scamorza cheese

Pasta e Risotto

RISOTTO MANTECATO AL GORGONZOLA DOLCE ED AGLIO ORSINO 24 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | süßer Gorgonzola | Bärlauch
Homemade Carnaroli risotto rice | wild garlic | sweet gorgonzola cheese

BIGOLI CON BURRO, ALICI DEL CANTABRICO E TARTUFO 29 €

Bigoli-Nudeln | Almbutter | Sardellenfilet | Herbsttrüffel
Bigolio noodles | anchovy fillet | truffle

Pesce e carne

SKREI DEI MARI DEL NORD AI FERRI SU VELLUTATA DI CECI 35 €

Nordmeer-Kabeljau vom Grill | Kiechererbsenpüree
Grilled cod filet | chickpea cream

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO CON PUREA DI PATATE 36 €

Geschmorte Kalbsbäckchen | Kartoffelstampf
Braised veal cheeks | mashed potatoes

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!