

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

PROSCIUTTO SANT'ILARIO E FICHI 25 €

Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten | Feigen
Sant'Ilario ham | figs

INSALTINA TIEPIDA DI POLPO, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE 24 €

Oktopussalat lauwarm | Kartoffel | Taggiasche-Oliven
Warm octopus salad | potatoes | Taggiasche olives

Pasta e Risotto

RISOTTO ACQUERELLO CON ZUCCA, GORGONZOLA DI CROCE

E BALSAMICO DEI VIGNERI 26 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Kürbis | süßer Gorgonzola | Vigneri-Balsamico
Homemade Carnaroli risotto rice | pumpkin | sweet gorgonzola cheese | Balsamico vinegar

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 28 €

Tagliatelle-Nudeln | hausgemachtes Ragout vom Wildschwein
Tagliatelle noodles | wild boar ragout

Pesce e carne

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

Nordmeer-Kabeljau vom Grill | Kichererbsenpüree
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

SPELT (Montepulciano Riserva)

Cantina La Valentina, Abruzzan

Glas 0,2: 14,90 € Flasche 0,7: 52 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Americano (Cocktail) 13,50 €

Roter Contratto Wermut, Campari, Soda-Wasser. Bittersüß und sehr lecker!