

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

BRUSCHETTA DI PANE RUSSELLO CON POMODORINI E BASILICO 16 €
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln | Knoblauch | Basilikum | Olivenöl
Three slices of roasted bread | garlic | basil | olive oil

TARTARE DI AVOCADO DELL'ETNA CON POMODORI SECCHI 21 €
Tartar von der Etna Avocado | getrocknete Tomaten
Avocado tartar | dried tomatoes

Risotto e Pasta

RISOTTO ALLA GRICIA CON PECORINO ROMANO E GUANCIALE 27 €
Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Pecorino-Käse | Guanciale Speck
Homemade Carnaroli rice risotto | pecorino cheese | Guanciale bacon

PACCHERI AI TRE POMODORI MANTECATI AL PARMIGIANO REGGIANO 26 €
Paccheri-Nudeln | Sugo von 3 Tomaten: Kirschtomaten, San Marzano, Piccadilly-Tomate | Parmesan
Paccheri noodles | sugo made from 3 different tomatoes | parmesan cheese

Pesce e carne

SKREI SELVAGGIO ALLA GRIGLIA CON PUREA DI SEDANO RAPA 36 €
Filet vom Winterkabeljau | Püree vom Knollensellerie
Grilled cod filet | celery puree

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE CON BIETOLINE PICCANTI 38 €
Kalbsfilet | grüner Pfeffersauce | leicht scharfer Mangold
Veal filet | green pepper sauce | slightly spicy chard

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO
Kellerei Kaltern, Südtirol
Glas 0,2: 13,90 € Flasche 0,7: 48 €

APERITIF-EMPFEHLUNG
Malfy Aperitivo Limone 13,50 €
Malfy Gin Limone, Bitter Lemon, Minze, Zitronenscheibe. Wunderbar frisch!

ROTWEIN

DOLCETTO
Kellerei Giacosa, Piemont
Glas 0,2: 16,90 € Flasche 0,7: 59 €