

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

TRITTICO DI BRUSCHETTA: POMODORINI, BURRATA E ALICI, SANT'ILARIO 18 €

Drei geröstete Brotscheiben: mit Tomatenwürfeln | mit Burrata-Käse und Anchovis
mit Sant'Ilario-Schinken

Three slices of roasted bread: tomato, burrata cheese, Sant'Ilario ham

TORTELLINI EMILIANI IN CONSOMMÉ DI MANZO 20 €

Rinderconsommé | handgemachte Tortellini gefüllt
beef consommé | homemade filled Tortellini pasta

Risotto e Pasta

RISOTTO ALLA MILANESE 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Safran | Parmesan
Homemade Carnaroli rice risotto | saffron | parmesan cheese

TAGLIATELLE CON RAGU BIANCO DI FASSONA E PECORINO 27 €

Handgemachte Tagliatelle-Nudeln | weißes Ragout vom Fassona-Rind | Pecorino-Käse
Homemade tagliatelle noodles | white Fassona beef ragout | Pecorino cheese

Pesce e carne

CALAMARETTI SPADELLATI CON INSALATINA VALERIANA 32 €

Baby Calamaretti in der Pfanne geschwenkt | Feldsalat
Sautéed baby squid | lettuce

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE CON CAVOLO 38 €

Kalbsfilet | grüne Pfeffersauce | Spitzkohl
Veal filet | green pepper sauce | cabbage

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC

Kellerei Kaltern, Südtirol

Glas 0,2: 13,90 € Flasche 0,7: 48 €

ROTWEIN

DE FERRARI (Sangiovese, Merlot)

Kellerei Boscarelli, Toscana

Glas 0,2: 13,90 € Flasche 0,7: 49 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Malfy Aperitivo Limone 13,50 €

Malfy Gin Limone, Bitter Lemon, Minze, Zitronenscheibe. Wunderbar frisch!