

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CALAMARETTI SPADELLATI CON INSALATINA VALERIANA 20 €

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

BATTUTINA DI FASSONA AL TARTUFO NERO DI NORCIA 24 €

Tartar vom Fassona-Rind | schwarzer Trüffel der Saison
Fassona beef tartar | seasonal truffle

Risotto e Pasta

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 34 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Meeresfrüchte
Homemade Carnaroli rice risotto | mixed seafood

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

PESCATRICE AI FERRI SU POMODORINI SPADELLATI CON CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE 38 €

Seeteufel Medaillons vom Grill | Kapern | Taggiasche Oliven
Grilled monk fish | capers | Taggiasche olives

NODINO DI VITELLO IN BURRO E SALVIA CON CAVOLO VERZA SALTATO 38 €

Kalbskotelett | Butter und Salbei | Spitzkohl
Veal cutlet | butter and sage | cabbage

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO

Kellerei PierPaolo Pecorari, Friaul
Glas 0,2: 13 € Flasche 0,7: 44 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Contratto Negroni 13,50 €
Contratto Americano, Campari, Gin, Orange

ROTWEIN

AUGENTA (Dolcetto d'Alba)

Kellerei Pelissero, Piemonte
Glas 0,2: 14,50 € Flasche 0,7: 49 €