

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CALAMARETTI SPADELLATI CON INSALATINA VALERIANA 20 €

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

SCOTTATINA DI FASSONA CON SALSA ALLA SENAPE E MISTICANZA 24 €

Tartar vom Fassona-Rind scharf angebraten | Honig-Senf-Sauce | kleiner Frühlingssalat
Seared Fassona beef tartar | honey mustard sauce | seasonal salad

Risotto e Pasta

RISOTTO CON CREMA DI CARCIOFI, SALSICCIA E PECORINO 29 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Artischockencreme | Salsiccia | Pecorino-Käse
Homemade Carnaroli rice risotto | artichoke cream | salsiccia sausage | Pecorino cheese

SPAGHETTONI ALLA TARANTINA CON POMODORO "PETRILLI" E MITILI 26 €

Handgemachte Spaghettoni-Nudeln | Miesmuscheln | Tomaten-Sud „Petrilli“
Homemade spaghettoni noodles | mussels | tomato broth

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

SELLA DI AGNELLO CON ASPARAGI VERDI E DEMI GLACE 38 €

Lammlachs vom Grill | demi glace | grüner Spargel
Grilled lamb loin | demi glace | green asparagus

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

LE VAGLIE (Verdicchio)

Kellerei Santa Barbara, Marken

Glas 0,2: 13,80 € Flasche 0,7: 48 €

ROTWEIN

NERO D'AVOLA

Masseria Spaccaforro, Sizilien

Glas 0,2: 14,80 € Flasche 0,7: 52 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Contratto Vermouth Bianco 8,90 €

Contratto Wermut weiß, mit Zitronenzeste