

## Empfehlungen der Woche / recommendations

### Antipasti

**ASPARAGI BIANCHI AL BURRO E PROSCIUTTO SANT'ILARIO 27 €**  
Frischer Deutscher Spargel mit Almbutter | Sant'Ilario-Schinken frisch aufgeschnitten  
German asparagus | butter | Sant'Ilario ham

**CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON FINOCCHI E ARANCE 26 €**  
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch | sizilianischer Fenchel | Orangen  
Smoked swordfish carpaccio | fennel | orange

### Risotto e Pasta

**RISOTTO CON CREMA DI CARCIOFI E BOTTARGA 28 €**  
Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Artischockencreme | Bottarga  
Homemade Carnaroli rice risotto | artichoke cream | bottarga

**TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI, VERDI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 29 €**  
Handgemachte Tagliatelle-Nudeln | weißer und grüner Spargel | Parmesan-Hobel  
Homemade Tagliatelle noodles | white and green asparagus | parmesan

### Pesce e carne

**PESCATRICE AI FERRI SU ASPARAGI VERDI E DATTERINI SPADELLATI 39 €**  
Seeteufel-Medaillons vom Grill | grüner Spargel | Datteltomaten  
Grilled monk fish | green asparagus | tomatoes

**SCALOPPINA DI VITELLO AGLI ASPARAGI CON PATATINE AL BURRO 38 €**  
Kalbsmedaillons | weißer Spargel | junge Kartoffeln | Almbutter  
Veal medallions | asparagus | potatoes

## Weinempfehlungen der Woche

#### WEISSWEIN

**LEONE D'ALMERITA (Sauvignon, Cataratto)**  
Tenuta Regaleali, Sizilien  
Glas 0,2: 12,80 € Flasche 0,7: 44 €

#### ROTWEIN

**NERO D'AVOLA**  
Masseria Spaccaforno, Sizilien  
Glas 0,2: 14,80 € Flasche 0,7: 52 €

#### APERITIF-EMPFEHLUNG

**Briamutto Tonic 12,50 €**  
Zitrusfrüchte-Likör mit Tonic, Rosmarin und Limette