

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 ACQUARELLO CON ASPARAGI VERDI E BIANCHI 28 €
Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | weißer und grüner Spargel | Parmesan
Homemade Carnaroli rice risotto | white and green asparagus | parmesan cheese

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CONIGLIO DI CARMAGNOLA 29 €
Handgemachte Tagliatelle-Nudeln | Ragout vom Carmagnola-Kaninchen
Homemade Tagliatelle noodles | Carmagnola rabbit ragout

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

PINOT GRIGIO

Paolo Pecorari, Friaul

Glas 0,2: 13,00 € Flasche 0,7: 44 €

ROTWEIN

LA LUNA E FALO (Barbera)

Kellerei Vite Colte, Piemonte

Glas 0,2: 15,00 € Flasche 0,7: 54 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Briamutto Tonic 12,50 €

Zitrusfrüchte-Likör mit Tonic, Rosmarin und Limette