

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

GUAZZETTO DI COZZE AL POMODORO E CROSTINI ALL'AGLIO 24 €

Frische Miesmuscheln im Tomatensud | Knoblauch-Crostini
Mussels | tomato sauce | garlic bread

PROSCIUTTO SANT'ILARIO E MELONE CANTALUPO 25 €

Sant'Ilario-Schinken 24 Monate gereift | Cantalupo-Melone
Sant'Ilario ham 24 months | Cantalupo melon

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

COTOLETTA MILANESE CON ASPARAGI BIANCHI AL BURRO DI MONTAGNA 38 €

Kalbsschnitzel | weißer Spargel | Almbutter
Milanese Cutlet | asparagus | butter

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO

Paolo Pecorari, Friaul

Glas 0,2: 13,00 € Flasche 0,7: 44,00 €

ROTWEIN

LA LUNA E FALO (Barbera)

Kellerei Vite Colte, Piemonte

Glas 0,2: 15,00 € Flasche 0,7: 54,00 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Briamutto Tonic 12,50 €

Zitrusfrüchte-Likör mit Tonic, Rosmarin und Limette