

## Empfehlungen der Woche / recommendations

### Antipasti

**CARPACCIO DI MELANZANE GRIGLIATE CON STRACCIATA,  
PESTO E POMODORINI 22 €**

Carpaccio von der Bio-Aubergine | das cremige Herz des Burrata | getrocknete Tomaten | grünes Pesto  
Aubergine carpaccio | creamy heart of burrata cheese | dried tomato | green pesto

**MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON CROSTINI ALL'AGLIO 24 €**

Mini-Oktopus im Tomatensud | Knoblauch-Crostini  
Baby octopus | tomato salsa | garlic bread

### Risotto e Pasta

**RISOTTO ACQUARELLO CON ZUCCHINE, LIMONE E SALSICCIA AL FINOCCHIETTO 28 €**

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Zucchini und Limone | Fenchel-Salsiccia  
Homemade Carnaroli rice risotto | zucchini and lemon | fennel-salsiccia

**DELIZIA DI BURRATA CON ASPARAGI VERDI E GAMBERONI 27 €**

Handgemachte und mit Burrata gefüllte Ravioli | grüner Spargel | Riesengarnelen  
Homemade ravioli noodles filled with burrata cheese | green asparagus | prawns

### Pesce e carne

**TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA  
E SALMORIGLIO 35 €**

Mittelmeer-Schwertfisch vom Grill | kleiner Sommersalat  
Grilled mediterranean sword fish | small mixed salad

**AGNELLO ALLO SCOTTADITO CON BIETOLE PICCANTI E DEMI-GLACE 37 €**

Lamm-Koteletts vom Grill | leicht-scharfer Mangold | Demi-glace  
Grilled lamb chops | chard | demi-glace

## Weinempfehlungen der Woche

#### WEISSWEIN

##### SAUVIGNON

Paolo Pecorari, Friaul

Glas 0,2: 13,50 € Flasche 0,7: 44,00 €

#### ROTWEIN

##### CROGNOLO (Sangiovese, Merlot)

Tenuta Sette Ponti, Toskana

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

#### APERITIF-EMPFEHLUNG

**Briamutto Tonic 12,50 €**

Zitrusfrüchte-Likör mit Tonic, Rosmarin und Limette