

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CAPELANTE GRATINATE SU MISTICANZA ESTIVA 26 €

Drei Stück gratinierte Jakobsmuscheln | kleiner sommerlicher Salat
Gratinated scallops | small mixed salad

GASPACHO ESTIVO CON POMODORINI SICILIANI E CROSTINO ALL'AGLIO 22 €

Klassische kalte ungekochte Gemüsesuppe | Knoblauch-Crostini
Classic cold vegetable soup | garlic bread

Risotto e Pasta

RISOTTO ACQUARELLO CON POLPO, ZUCCHINE E LIMONE 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Zucchini und Limone
Homemade Carnaroli rice risotto | zucchini and lemon

TAGLIATELLE CON GALLINACCI E GUANCIALE DI ARICCIA 29 €

Handgemachte Tagliatelle | frische Pfifferlinge | Guanciale-Speck
Homemade tagliatelle noodles | fresh chanterelles | guanciale bacon

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

**COSTATA DI FASSONA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO
E SALSA DI DATTERINI GIALLI 42 €**

T-Bone-Steak vom Fassona-Rind | Ofenkartoffeln | gelbe Tomaten-Salsa
Grilled Fassona T-Bone-Steak | baked potatoes | yellow tomato salsa

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

SAUVIGNON

Paolo Pecorari, Friaul

Glas 0,2: 13,50 € Flasche 0,7: 44 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Briamutto Tonic 12,50 €

Zitrusfrüchte-Likör mit Tonic, Rosmarin und Limette

ROTWEIN

CROGNOLO (Sangiovese, Merlot)

Tenuta Sette Ponti, Toskana

Glas 0,2: 15 € Flasche 0,7: 54 €