

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

PROSCIUTTO SANT'ILARIO E MELONE CANTALUPO 22 €
Gereifter Sant'Ilario-Schinken frisch aufgeschnitten | Cantalupo-Melone
Sant'Ilario ham | Cantalupo melon

**INSALATINA TIEPIDA DI POLPO CON PATATE, SEDANO
E OLIVE TAGGIASCHE 23 €**
Lauwarmer Oktopussalat | Kartoffeln | Sellerie | Taggische-Oliven
Lukewarm octopus salad | potatoes | celery | Taggiasche olives

Risotto e Pasta

RISOTTO ACQUARELLO CON FINFERELI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 28 €
Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | frische Pfifferlinge | Parmesan-Hobel
Homemade Carnaroli rice risotto | chanterelles | slices of Parmesan cheese

BIGOLI CON BURRO DI MONTAGNA, ACCIUGHE E TARTUFO 26 €
Handgemachte Bigoli-Nudeln | Almbutter | Anchovis | Sommertrüffel
Bigoli noodles | alpine butter | anchovies | summer truffles

Pesce e carne

PESCE SPADA ALLA PALERMITANA CON DATTERINI, OLIVE E BASILICO 35 €
Mittelmeer-Schwertfisch in der Kräuterkruste | Datteltomaten und Oliven | Sommersalat
Grilled sword fish Palermo style | cherry tomatoes | olives | mixed salad

SCALOPPINE DI VITELLO AI FINFERLI CON PATATINE NOVELLE 34 €
Kalbsmedallions vom Grill | frische Pfifferlinge | junge Kartoffeln
Veal escalopes | fresh chanterelles | potatoes

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

VERDELUCE (Vermentino)
Famiglia Cotarella, Umbrien
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 €