

## Empfehlungen der Woche / recommendations

### Antipasti

**MORTADELLA AL TARTUFO, STRACCIATA E PAN BRIOCHE 20 €**  
Trüffelmortadella frisch aufgeschnitten | extrafrische Burrata | Brioche  
Freshly sliced truffle mortadella | burrata cheese | brioche

**SCAMORZA ALLA GRIGLIA SU DATTERINI SICILIANI 18 €**  
Geräucherter Scamorza-Käse vom Grill | sizilianische Datteltomaten  
Smoked and grilled scamorza cheese | datterini tomatoes

### Risotto e Pasta

**RISOTTO ACQUARELLO CON FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 28 €**  
Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Steinpilze | Parmesan-Hobel  
Homemade rice risotto | porcini mushrooms | shavings of Parmesan cheese

**TAGLIATELLE CON PISTACCHIO DI BRONTE, GAMBERI E LIMONE 29 €**  
Tagliatelle Nudeln | Riesengarnelen | Bronte-Pistazien | Zitrone  
Homemade tagliatelle | prawns | pistachios | lemon

### Pesce e carne

**PESCATRICE ALLA GRIGLIA CON BIETOLE E CANNELLINI 39 €**  
Seeteufel-Medaillons vom Grill | Mangold | Cannellini-Bohnen  
Grilled monkfish medaillons | chard | Cannellini beans

**COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA, DATTERINI E PARMIGIANO 33 €**  
Kalbsschnitzel Mailänder Art | Rucola | Datteltomaten | Parmesan-hobel  
Milanese cutlet | rocket | cherry tomatoes | slices of Parmesan cheese

## Weinempfehlungen der Woche

#### WEISSWEIN

**LEONE D'ALMERITA**  
(Cataratto, Sauvignon)  
Kellerei Tasca, Sizilien  
Glas 0,2: 13 € Flasche 0,7: 44 €

#### APERITIF-EMPFEHLUNG

**Sarti Spritz 12,50 €**  
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe

#### ROTWEIN

**DIANA NEMORENSIS (Merlot,  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)**  
Kellerei Ômina Romana, Lazio  
Glas 0,2: 14,50 € Flasche 0,7: 52 €