

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CARPACCIO DI TONNO CON SESAMO, TERIYAKI E PEPE ROSA 25 €

Carpaccio vom Mittelmeer-Thunfisch | Teriyaki | rosa Pfeffer
Mediterranean tuna carpaccio | Teriyaki | pink pepper

LE TARTARE DEI VIGNERI: POMODORO, AVOCADO E SALMONE 24 €

Dreierlei Tartar nach Vigneri-Art: Tomaten-Tartar | Avocado-Tartar | Lachs-Tartar
Trio of tartares: tomato tartare | avocado tartar | salmon tartar

Risotto e Pasta

RISOTTO ACQUARELLO CON FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Steinpilze | Parmesan-Hobel
Homemade Carnaroli rice risotto | porcini mushrooms | shavings of Parmesan cheese

PACCHERI CON SALSA DI POMODORI ARROSTO 21 €

Paccheri-Nudeln | feine Sauce von ofengerösteten Strauchtomaten
Paccheri noodles | delicate roasted tomato sauce

Pesce e carne

PESCE SPADA ALLA PALERMITANA CON DATTERINI, OLIVE E BASILICO 35 €

Mittelmeer-Schwertfisch in der Kräuterkruste | Datteltomaten | Oliven | Basilikum
Grilled sword fish Palermo style | cherry tomatoes | olives | basil

SCALOPPINE DI VITELLO AI FINFERLI CON PATATINE NOVELLE 34 €

Kalbsmedallions vom Grill | frische Pfifferlinge | junge Kartoffeln
Veal escalopes | fresh chanterelles | new potatoes

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

CHARDONNAY

Kaltern, Südtirol

Glas 0,2: 13,50 € Flasche 0,7: 46 €

ROTWEIN

DIANA NEMORENSIS (Merlot, Kellerei

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

Kellerei Ômina Romana, Lazio

Glas 0,2: 14,50 € Flasche 0,7: 52 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Sarti Spritz 12,50 €

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe