



Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CAPPESANTE GRATINATE CON MISTICANZA E BOTTARGA 24 €

Jakobsmuschel gratiniert | kleiner Salat | Bottarga
Grilled scallops | small mixed salad | bottarga

PROSCIUTTO SANT'ILARIO CON PAN BRIOCHE E STRACCIATA DI BURRATA 21 €

Sant'Ilario-Schinken frisch aufgeschnitten | das cremige Herz der Burrata | Brioche
Sant'Ilario ham | creamy heart of the burrata cheese | brioche bread

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 AL RAGÚ BIANCO DI FASSONA PIEMONTESE 26 €

Tagliatelle Nudeln | weißes Ragout vom Fassona-Rind | Pecorino-Käse
Homemade tagliatelle noodles | white Fassona beef ragout | pecorino cheese

Pesce e carne

POLPO ALLA GRIGLIA SU VELLUTATA DI CECI DI LEONFORTE 34 €

Oktopus vom Grill | Kichererbsenpüree
Grilled octopus | chickpea puree

SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI E PATATINE NOVELLE 39 €

Kalbsmedaillons vom Grill | frische Steinpilze | junge Kartoffeln
Grilled veal medallions | porcini mushrooms | potatoes

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

LEONE D'ALMERITA

(Cataratto, Sauvignon)

Kellerei Tasca, Sizilien

Glas 0,2: 13 € Flasche 0,7: 44 €

ROTWEIN

VIGNE DI NINA

(Frappato)

Kellerei Masseria Spaccaforno, Sizilien

Glas 0,2: 14,90 € Flasche 0,7: 48 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Sarti Spritz 12,50 €

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe