



Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI 18 €

Rote-Bete-Carpaccio | Ziegenkäse | Walnüsse
Beetroot carpaccio | goat cheese | walnuts

TRITTICO DI BRUSCHETTA DI PANE RUSSELLO 19 €

Dreierlei Bruschetta: unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit drei verschiedenen Belägen
Three different style of our homemade roasted bread

Risotto e Pasta

RISOTTO ACQUARELLO CON ZUCCA, GORGONZOLA DI CROCE E NOCCIOLE 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Kürbis | süßer Gorgonzola | Haselnuss
Homemade rice risotto | pumpkin | sweet gorgonzola cheese | hazelnut

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

MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA 36 €

Nordsee-Kabeljau | Oliven | Kapern | Datteltomaten | Kartoffeln
Cod fish | olives | capers | cherry tomatoes | potatoes

NODINO DI VITELLO AI FUNGHI AL BURRO E SALVIA CON FINFERLI SPADELLATI 39 €

Kalbskotelett vom Grill in Butter und Salbei geschwenkt | frische Pfifferlinge
Grilled veal medallions in butter and sage | chanterelles

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

LE VAGLIE (Traube: Verdicchio)

Kellerei Santa Barbara, Marken

Glas 0,2: 13,50 € Flasche 0,7: 48 €

ROTWEIN

VIGNE DI NINA (Traube: Frappato)

Kellerei Masseria Spaccaforno, Sizilien

Glas 0,2: 13,90 € Flasche 0,7: 46 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Sarti Spritz 12,50 €

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe