

Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO CAPRINO E NOCI 18 €

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

BRESAOLA CON RUCOLA, PARMIGIANO E CITRONETTE 21 €

Bündnerfleisch frisch aufgeschnitten | Parmesan | Zitronen-Vinaigrette
Fresh sliced bresaola beef | parmesan cheese | lemon vinaigrette

Risotto e Pasta

RISOTTO ACQUARELLO CON GORGONZOLA E PERE 28 €

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli-Reis | milden Gorgonzola | Birne
Homemade rice risotto | gorgonzola | pear

GNOCCHETTI SARDI CON ASPARAGI DI MARE, BOTTARGA E POMODORINI 25 €

Sardische Gnocchetti | Seespargel | Bottarga | Datteltomaten
Gnocchetti noodles | sea asparagus | bottarga | tomatoes

Pesce e carne

LUCCIOPERCA ALLA GRGLIA SU PURÉ DI SEDANO RAPA 36 €

Zanderfilet vom Grill | Sellerie-Püree
Zander fillet | celery purée

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

SURSUR (Grillo)

Kellerei Donnafugata, Sizilien

Glas 0,2: 13,90 € 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

BRIAMUTTO TONIC 12,50 €

Zitrusfrüchte-Likör mit Tonic, Rosmarin und Limette