Empfehlungen der Woche / recommendations

Antipasti

SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA SU RADICCHIO, NOCI E BALSAMICO 18 €
Geräucherter Scamorza-Käse | Radiccio | Walnüsse I Balsamico
Smoked scamorza cheese | radicchio | walnut I aged vinegar

PETTO D'OCA AFFUMICATA CON MELOGRANO E SALSA AGLI AGRUMI 21 €
Geräucherte Gänsebrust | Granatapfel | Zitrusfrucht-Vinaigrette
Smoked goose | pomegranate | citrus fruit vinaigrette

Risotto e Pasta

RISOTTO ACQUARELLO ALLO ZAFFERANO, GORGONZOLA E NOCCIOLE 28 €
Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli-Reis I Safran I milder Gorgonzola I Haselnüsse
Homemade rice risotto I saffron I gorgonzola I hazelnut

GNOCCHETTI SARDI CON TONNO FRESCO, POMODORO PETRILLI E MENTA 25 €
Sardische Gnocchetti | frischer Thunfisch | Petrilli Tomaten | Minze
Gnocchetti noodles | fresh tuna | Petrilli tomatoes I mint

Pesce e carne

LUCCIOPERCA ALLA GRGLIA SU PORRI E VERZA SALTATI 36 €
Zanderfilet vom Grill | Lauch I Wirsing
Grilled Pike fillet | leek I savoy cabbage

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO CON PURÈ DI PATATE 39 €
Geschmorte Kalbsbacken I Rotwein I Kartoffelstampf
Braised veal cheeks I red wine I potatoe purée

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