

Unsere Empfehlungen der Woche

Vini

Rosé				
Rosato, Branciforti, Sicilia	0,2 l	6,50	0,75 l	22,50
Weiß				
Asyria, Librandi, Calabria	0,2 l	6,00	0,75 l	20,50
Passerina, Feudo Antico, Abruzzo	0,2 l	7,50	0,75 l	26,50
Rot				
Syrah, Podere277, Toscana	0,2 l	6,00	0,75 l	20,50
Cesanese, Casale del Giglio, Lazio	0,2 l	7,50	0,75 l	26,50

Antipasti

Tartara di fassona su fonduta di parmigiano con uovo croccante	16,50
Tartar vom Fassona-Rind aus dem Piemont auf Parmesan-Creme mit paniertem Eigelb	
Insalata frutti di mare	13,50
Meeresfrüchtesalat mediterraner Art	

Primi

Ravioli di asparagi e mascarpone su crema di basilico	13,50
Nudeln gefüllt mit Spargel und Mascarpone auf Basilikum-Creme	
Tagliatelle con gamberi e cardoncelli	13,50
Bandnudeln mit Garnelen und Kräuterseitlingen	

Secondi

Involtino di vitello con asparagi e pecorino	21,50
Kalbs-Röllchen gefüllt mit grünem Spargel und Schafskäse an Vermouth-Soße, mit Beilage	
Filetto di cernia al vino bianco con asparagi	21,50
Zackenbarsch-Filet in Weißwein-Soße mit Spargel als Beilage	